



# VALENTINSTAGS-HERZ-TORTE MIT DER QIMIQ WHIP KONDITORCREME



## QimiQ VORTEILE

- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Bindet Flüssigkeit, Tortenböden bleiben länger trocken und frisch



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### FÜR DEN BODEN

- 200 g** Biskottenbrösel
- 100 g** Butter, geschmolzen

### FÜR DIE CREME

- 250** QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
- 250 g** Frischkäse
- 75 g** Zucker
- 1** Zitrone(n), Saft davon
- 250 ml** Schlagobers 36 % Fett

### ZUM DEKORIEREN

- 200 g** Himbeere(n)

## ZUBEREITUNG

1. Für den Boden: Biskottenbrösel und geschmolzene Butter vermischen und in einen herzförmigen Tortenring drücken.
2. Für die Creme: Gekühlte QimiQ Whip Konditorcreme nur leicht aufschlagen. Frischkäse, Zucker und Zitronensaft dazumischen. Geschlagenes Schlagobers unterheben. Masse auf dem Biskottenboden verteilen und glatt streichen.
3. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen und vor dem Servieren mit Himbeeren dekorieren.