



FRUCHTMÜSLI-JOGHURT-TORTE



QimiQ VORTEILE

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar



25



leicht

ZUTATEN FÜR 1 TORTE, 26 CM Ø

FÜR DEN SCHOKOLADE-TORTENBODEN

| | |
|------------|----------------------|
| 6 | Ei(er) |
| 180 g | Zucker |
| 1 Pkg. | Vanillezucker |
| 1 Prise(n) | Salz |
| 40 g | Maisstärke |
| 100 g | Mehl, glatt |
| 40 g | Kakaopulver |
| 30 ml | Sonnenblumenöl |
| | Butter, für die Form |

FÜR DIE CREME

| | |
|-------|-----------------------------------|
| 250 g | QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt |
| 100 g | Fruchtmüsli |
| 50 g | Apfel, gerieben |
| 50 g | Erdbeeren, klein gewürfelt |
| 200 g | Magerjoghurt (optional) |
| 100 g | Feinkristallzucker |
| 2 | Blatt Gelatine à 2,7 g |

FÜR DIE DEKORATION

| | |
|-------|-----------------------------------|
| 100 g | QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt |
| 50 ml | Milch |
| 8 g | Vanillezucker |
| | FrISCHE FrÜchtemischung |
| | Fruchtmüsli |

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Boden: Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren.
3. Maisstärke, Mehl und Kakao gemeinsam in die Eiermasse sieben.
4. Zum Schluss das Öl begeben.
5. In eine befettete Tortenform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 30-35 Minuten backen. Auskühlen lassen.
6. Für die Creme: Fruchtmüsli, Apfel und Erdbeeren gut vermischen und eine Stunde ziehen lassen.
7. Kalte QimiQ Whip Konditorcreme im Rührgerät leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
8. Magerjoghurt, Zucker und Gelatine (falls notwendig) dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Müslimischung beimengen.

9. Biskuitboden durchschneiden und mit der Creme füllen.

10. Für die Dekorsahne: Kalte QimiQ Whip Konditorcreme im Rührgerät leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird. Milch und Vanillezucker dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.

11. Torte mit Dekorsahne, Müsli und frischen Früchten garnieren und gut durchkühlen.