



GEBACKENE TOPFEN-KIRSCH-TARTE



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 CM Ø

1 Pkg. Tante Fanny frischer Plunderteig

FÜR DIE FÜLLUNG

125 g QimiQ Classic, ungekühlt

250 g Magertopfen / Quark

1 Pkg. Vanillezucker

50 g Zucker

Zitronenschale, fein gerieben

3 Eigelb

25 g Maisstärke

3 Eiweiß

50 g Zucker

5 Biskotten/Löffelbiskuits, zerbröselt

400 g Kirschen, entkernt

2 EL Zucker

1 EL Maisstärke

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen, Teig laut Verpackungsanleitung vorbereiten und in ein Quadrat schneiden.
2. Eine befettete Spring- oder Tarteform damit auslegen, dabei einen etwa 3 cm hohen Rand hochziehen.
3. Für die Füllung: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Magertopfen, Vanillezucker, Zucker, Zitronenschale, Eigelb und Maisstärke einrühren.
4. Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen und unterheben.
5. Biskottenbrösel auf dem Teigboden verteilen.
6. Kirschen mit Zucker und Maisstärke vermischen und auf dem Teig verteilen. Topfenfüllung darauf geben und ca. 60-70 Minuten backen.