# QimiQ

## **ERDBEERTORTE**



#### **QimiQ VORTEILE**

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, Tortenböden bleiben länger trocken und frisch
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig





15

leich

### **ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 CM Ø**

FÜR DEN BODEN	
3	Eiweiß
1 Prise(n)	Salz
90 g	Zucker
3	Eigelb
1 Pkg.	Vanillezucker
90 g	Mehl
1 TL	Backpulver
50 g	Erdbeermarmelade, passiert
FÜR DIE CREME	
500 g	QimiQ Classic, ungekühlt
250 g	Frischkäse
170 g	Zucker
1 Pkg.	Vanillezucker
1	Zitrone(n), Saft und fein geriebene Schale
250 ml	Schlagobers 36 % Fett, geschlagen
ZUM DEKORIEREN	

## **ZUBEREITUNG**

- Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
- 2. Für den Boden: Eiweiß mit der Hälfte vom Zucker und Salz steif schlagen. Eigelb mit dem restlichen Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen.
- 3. Mehl mit Backpulver vermengen und über die Eigelbmasse sieben. Geschlagenes Eiweiß dazugeben und alles vorsichtig vermischen.
- 4. Masse in eine befettete Form füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen. Auskühlen lassen
- 5. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Frischkäse, Zucker, Vanillezucker, Zitronensaft und -schale dazumischen. Geschlagenes Schlagobers unterheben.
- 6. Boden in einen Tortenring legen, mit Erdbeermarmelade bestreichen und etwas Creme darauf verteilen.
- 7. Ca. 14 Erdbeeren halbieren und mit der aufgeschnittenen Seite zum Tortenring setzen. Restliche Creme in den Tortenring füllen und glatt streichen.
- 8. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen und vor dem Servieren mit den restlichen Erdbeeren dekorieren.