



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



leicht

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

750 g	Erdbeeren
--------------	-----------

ZUBEREITUNG

1. 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.