



# HOLUNDERBLÜTEN-FRISCHKÄSE-KÜHLSCHRANKTORTE MIT BEEREN



## QimiQ AVANTAGES

- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants
- Saveur crémeuse avec moins de matières grasses et moins de cholestérol
- Lie les liquides, les fonds de gâteaux restent plus longtemps secs et frais



25



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONS

### FÜR DEN BODEN

- |             |                  |
|-------------|------------------|
| <b>80 g</b> | Biscotte, émiété |
| <b>50 g</b> | Amandes, moulues |
| <b>1 cs</b> | Sucre glace      |
| <b>80 g</b> | Beurre, fondu    |

### FÜR DIE CREME

- |               |                                 |
|---------------|---------------------------------|
| <b>400 g</b>  | QimiQ Base crème, non réfrigéré |
| <b>120 ml</b> | Sirop de fleur de sureau        |
| <b>20 g</b>   | Sucre                           |
| <b>200 g</b>  | Fromage frais                   |
| <b>100 ml</b> | Crème entière, fouetté          |

### FÜR DEN BELAG

- |                   |                             |
|-------------------|-----------------------------|
| <b>250 g</b>      | Fraises, coupé en quartiers |
| <b>125 g</b>      | Myrtille(s)                 |
| <b>125 g</b>      | Framboise(s)                |
| <b>1 petit(s)</b> |                             |
| <b>paquet(s)</b>  | Gelée à tarte               |

## PRÉPARATION

1. Eine Tortenplatte mit Backpapier belegen und einen Tortenring mit 24 cm Durchmesser oder geschlossenen Sprinformrand ohne Boden darauf stellen.
2. Für den Boden Zwiebackbrösel, Mandeln, Staubzucker und Butter miteinander gut vermischen und mit Hilfe eines Löffels als Boden in die Form drücken. 30 Minuten kalt stellen.
3. Für die Creme ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Holunderblütensirup, Zucker und Frischkäse dazugeben und gut vermischen. Geschlagene Sahne unterheben.
4. Creme auf den Tortenboden streichen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
5. Torte mit Erdbeeren, Heidelbeeren und Himbeeren belegen. Tortengelee nach Packunsanleitung zubereiten und über die Beeren verteilen. Noch mal ca. 30 Minuten kühlen.
6. Torte mit einem Tortenheber anheben und das Backpapier unter dem Boden wegziehen sowie den Tortenring lösen und entfernen.