



MELONEN-JOGHURT-TORTE



QimiQ AVANTAGES

- Lie les liquides, les fonds de gâteaux restent plus longtemps secs et frais
- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Saveur légère avec moins de matières grasses



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONS, Ø 26 CM CERCLE

FÜR DEN BODEN

- 100 g** Beurre, non réfrigéré
- 150 g** Chocolat blanc, fondu
- 200 g** Corn-flakes, légèrement écrasé

FÜR DAS MELONENMOUSSE

- 500 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré
- 250 g** Melon cantaloup, réduit en purée
- 90 g** Sucre
- 1** Limette(s), jus et zeste finement râpé
- 150 g** Yogourt, 10 % de matières grasses

FÜR DEN BELAG

- 300 g** Melon cantaloup, coupé en dés
- 1** Sachet de gelatine en poudre pour tartes à 12 g

PRÉPARATION

1. Für den Boden Butter in die geschmolzene Schokolade rühren. Cornflakes darunter mischen und die Masse in den Tortenring drücken.
2. Für das Melonenmousse ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen und auf dem Cornflakesboden verteilen.
3. Torte etwas ankühlen lassen, danach die Melonenwürfel darauf verteilen. Tortengelee laut Packungsangabe zubereiten und über die Melonenwürfel gießen.
4. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
5. Nach Belieben dekorieren.