



# TOPFEN-PFIRSICH-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 1 TARTE, 26 CM Ø

### FÜR DEN TORTENBODEN

- 100 g** Beurre, non réfrigéré
- 150 g** Chocolat noir (40-60% de cacao), fondu
- 200 g** Corn-flakes

### FÜR DIE TOPFENCREME

- 500 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré
- 200 g** Séré maigre
- 250 g** Yogourt nature
- 90 g** Sucre
- 1** Limette(s), jus et zeste finement râpé
- 20 g** Noix de coco râpée

### FÜR DIE PFIRSICHE

- 2** Conserve (Conserves) de pêches, poids après égouttement env. 250 g, égoutté

## PRÉPARATION

1. Für den Tortenboden Butter in die geschmolzene Schokolade rühren und die Cornflakes beimengen. Masse in den Tortenring drücken und kurz abkühlen lassen.
2. Für die Topfencreme ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren, restliche Zutaten dazumischen.
3. 1/3 der Topfencreme auf den Cornflakesboden geben. Pfirsichhälften darauf verteilen und mit der restlichen Creme abschließen.
4. Mindestens 4 Stunden kühlen (im idealfall über Nacht).
5. Nach Belieben dekorieren.