



HOLUNDERBLÜTEN-HIMBEER-TORTE



QimiQ AVANTAGES

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



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 1 TARTES, 26 CM Ø

FÜR DEN BODEN

- 100 g** Noisettes, haché
- 100 g** Petit-beurres, râpée
- 150 g** Chocolat noir (40-60% de cacao), fondu
- 100 g** Beurre, non réfrigéré

FÜR DIE HOLUNDERBLÜTENCREME

- 500 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré
- 250 g** Fromage blanc, 20 % de matières grasses
- 100 g** Sirop de fleur de sureau
- 25 g** Jus d'un citron
- 125 ml** Crème entière, fouetté
- 400 g** Framboise(s)

FÜR DAS ZITRONENGELEE

- 1** Citron(s)
- 100 g** Sirop de fleur de sureau
- 100 ml** Eau
- 50 ml** Jus d'un citron
- 1 petit(s)**
paquet(s) Gelée à tarte

PRÉPARATION

1. Für den Boden Haselnüsse, Butterkekse, Schokolade und Butter vermischen und in den Tortenring drücken.
2. Für die Holunderblütencreme ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Topfen, Holunderblütensirup und Zitronensaft beimengen. Geschlagene Sahne unterheben.
3. 1/4 der Masse auf den Haselnussboden geben und die Himbeeren darauf verteilen. Mit der restlichen Masse abschließen und kurz ankühlen lassen.
4. Für das Zitronengelee Zitronen in hauchdünne Scheiben schneiden, kurz in Läuterzucker blanchieren und abtropfen lassen. Torte damit belegen.
5. Holunderblütensirup, Wasser und Zitronensaft mit dem Tortengelee aufkochen, etwas überkühlen lassen und mit einem Löffel über den Zitronen verteilen.
6. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
7. Nach Belieben dekorieren.