



TOPFEN-FRÜCHTE-TORTE



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide
- Lie les liquides, les pâtes restent plus longtemps sèches et fraîches
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité



25



simplement

Conseils

Je nach Auswahl der Früchte bestimmen Sie die Geschmacksrichtung der Torte.

INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONS, 26 CM Ø MOULE À CHARNIÈRE

FÜR DEN BISKUITBODEN

6	Œuf(s)
300 g	Sucre
1 paquet	Sucre vanillé
1 pincée	Sel
1	Citron(s), le jus
0.5	Citron(s), zeste finement râpé
	Arôme rhum
250 g	Farine, sans levure
	Beurre, pour le plat

FÜR DIE CREME

250 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
125 g	Séré maigre
50 g	Sucre
1 sachet(s)	Sucre vanillé
1	Orange(s), pressé
125 ml	Crème entière, fouetté
	Pêches, coupé en quartiers

PRÉPARATION

1. Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Biskuit: Eier trennen. Eigelb mit der Hälfte des Zuckers, Vanillezucker, Salz, Zitronensaft und -schale und Rumaroma schaumig rühren.
3. Eiweiß schaumig schlagen. Restlichen Zucker dazugeben und so lange schlagen bis die Masse fest ist.
4. Mehl sieben und abwechselnd mit dem Eischnee unter die Eigelbmasse heben.
5. In eine befettete Tortenform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten backen.
6. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
7. Magertopfen, Zucker, Vanillezucker und Orangensaft dazugeben und gut vermischen.
8. Geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.
9. Tortenboden in Tortenring geben und mit Pfirsichspalten belegen. Mit Creme bestreichen und mindestens 4 Stunden

kühlen (im Idealfall über Nacht).
10. Vor dem Servieren mit Früchten
dekoriern.