



TILAK - GEBACKENE SAUERRAHMSCHNITTEN



QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- La pâtisserie garde plus longtemps sa fraîcheur
- Saveur crémeuse avec moins de matières grasses et moins de cholestérol



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 100 PORTIONS

FÜR DEN BODEN

- | | |
|---------------|------------------------|
| 900 g | Beurre, fondu |
| 2300 g | Petit-beurres, émietté |

FÜR DIE FÜLLUNG

- | | |
|---------------|---------------------------------|
| 3000 g | QimiQ Base crème, non réfrigéré |
| 7000 g | Demi-crème acidulée |
| 2200 g | Œuf(s) complet(s) |
| 380 ml | Jus d'un citron |
| | Zeste de citron |
| 300 g | Fécule de maïs |
| 1900 g | Sucre |
| 300 g | Sucre vanillé |

FÜR DIE GLASUR

- | | |
|---------------|------------------------------|
| 2000 g | Fraises, réduit en purée |
| 75 g | Feuille(s) de gélatine à 3 g |

PRÉPARATION

1. Convotherm auf 160° C Heißluft vorheizen.
2. Für den Boden Keksbröseln mit Butter gut vermischen und in eine befettete Backrahmen gut einstampfen.
3. Für die Füllung ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Sauerrahm, Ei, Zitronensaft und Zitronenschale dazumischen. Stärke, Zucker und Vanillezucker vermengen und unterrühren.
4. Masse auf dem Boden verteilen und im vorgeheizten Convotherm mit reduzierter Lüfterzahl ca. 45 Minuten backen. Auskühlen lassen.
5. Für die Glasur Erdbeerpüree mit geschmolzener Gelatine vermischen, auf der Torte verteilen und gut durchkühlen.