



ERDBEER-SAHNE-TORTE



QimiQ AVANTAGES

- Lie les liquides, les pâtes restent plus longtemps sèches et fraîches
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Réduit la formation de peau
- Réduit la coloration



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONS, 26 CM Ø MOULE À CHARNIÈRE

BISQUIT-TORTENBODEN (KOCHBUCH NEU)

FÜR DIE CREME

500 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

350 g Fraises, réduit en purée

130 g Sucre

2 cs Jus d'un citron

200 ml Crème entière, fouetté

FÜR DIE DEKORSAHNE

50 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

250 ml Crème entière

Sucre

ZUM DEKORIEREN

12 pièce(s) Fraises

2 cs Pistaches, haché

PRÉPARATION

1. Für die Creme ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Pürierte Erdbeeren, Zucker und Zitronensaft dazugeben und gut vermischen. Zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben.
3. Tortenboden in einen Tortenring legen, die Erdbeercreme darauf verteilen und glatt streichen. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
4. Für die Dekorsahne ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren, mit Sahne und Zucker aufschlagen und die Torte damit überziehen.
5. Mit frischen Erdbeeren und gehackten Pistazien dekorieren.