



PLUNDERTEIGTORTE



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Lie les liquides, les pâtes restent plus longtemps sèches et fraîches
- Réduit la formation de peau



25



simplement

Conseils

Falls kein QimiQ Classic Vanille zur Hand, können Sie dieses durch QimiQ Classic Natur und Vanillezucker ersetzen.

INGRÉDIENTS POUR 8 PORTIONS

400 g Pâte feuilletée fraîche, 1 paquet

1 Œuf(s), pour badigeonner

250 g QimiQ Classic Vanille, non réfrigéré

100 g Mascarpone

150 g Confiture d'abricots

125 ml Crème entière, fouetté

250 g Pêches, en conserve et égouttées

50 g Amandes effilées, grillé

PRÉPARATION

1. Backofen auf 170° C vorheizen (Ober- und Unterhitze).
2. Teig laut Verpackungsangabe vorbereiten. Teig etwas ausrollen und einen Kreis mit ca. 22 cm ausschneiden. Aus dem restlichen Teig eine Spirale drehen, als Rand auf den Kreis legen und mit Ei bestreichen.
3. Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen und auskühlen lassen.
4. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Mascarpone und die halbe Marmelade einrühren. Geschlagene Sahne unterheben.
5. Creme auf der Torte verteilen und Pfirsiche darauflegen.
6. Restliche Marmelade erwärmen und glatt rühren. Pfirsiche damit glasieren und mit Mandeln bestreuen.
7. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).