



FRUCHTMÜSLI-JOGHURT-TORTE



QimiQ AVANTAGES

- Saveur légère avec moins de matières grasses
- Lie les liquides, les pâtes restent plus longtemps sèches et fraîches
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité
- La décoration à base de crème garde plus longtemps sa forme
- Réduit la formation de peau
- Réduit la coloration



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONS, 26 CM Ø MOULE À CHARNIÈRE

FÜR DEN TORTENBODEN

1

FÜR DIE FÜLLUNG

400 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

150 g Muesli au fruits

100 g Yogourt nature

50 g Pomme(s), râpée

50 g Fraises, coupé en petits dés

100 g Sucre

150 ml Crème entière, fouetté

FÜR DIE DEKORSAHNE

100 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

100 ml Crème entière, fouetté

1 petit(s)

paquet(s) Sucre vanillé

Mélange de fruits frais, pour la décoration

PRÉPARATION

1. Für die Füllung: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Fruchtmüsli, Joghurt, Apfel, Erdbeeren und Zucker dazugeben und gut vermischen. Geschlagene Sahne unterheben.
2. Den kalten Schokolade-Mandel-Boden in der Mitte durchschneiden und mit der Creme füllen.
3. Für die Dekorsahne: Ungekühltes QimiQ glatt rühren. Geschlagene Sahne und Vanillezucker unterheben und die Torte damit dekorieren.
4. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
5. Mit frischen Früchten garnieren.