



ÖLZ PFIRSICH-MELBA-SCHNITTEN



QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Lie les liquides, les fonds de gâteaux restent plus longtemps secs et frais
- Réduit la coloration
- Réduit la formation de peau



15



simplement

Conseils

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

INGRÉDIENTS POUR 1 PÂTE À GÂTEAU

FÜR DIE CREME

4 pièce(s) Pêches

250 g QimiQ Classic Vanille, non réfrigéré

40 g Sucre cristallisé

1 cs Jus d'un citron

125 ml Crème entière, fouetté

2 cs Confiture de framboises, pour badigeonner

FÜR DAS TORTENGELEE

50 ml Jus de pêche

1 cs Sucre cristallisé

250 g Fond de tarte

PRÉPARATION

1. Für die Creme Pfirsiche mit kochendem Wasser überbrühen, abschrecken und häuten. Früchte halbieren, entkernen und würfelig schneiden.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Pfirsiche, Zucker und Zitronensaft hinzufügen und gut vermischen. Geschlagene Sahne unterheben.
3. Himbeermarmelade durch ein Sieb passieren. Einen Boden damit bestreichen, den zweiten Boden darauf setzen.
4. Creme auf dem doppelten Kuchenboden verteilen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
5. Für das Tortengelee, Saft, Zucker und Tortengeleepulver zum Kochen bringen und leicht abkühlen lassen.
6. Schnitte mit Tortengelee glacieren und nochmals kurz durchkühlen lassen.