



FRUCHTMÜSLI-JOGHURT-TORTE



QimiQ AVANTAGES

- 1 kilo de QimiQ Whip remplace jusqu'à 3 litres de crème
- Préparation simple et rapide
- Un produit à la crème garantissant 100 % de réussite, il n'est pas possible de trop le battre
- Tous les ingrédients peuvent être battus en même temps



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 1 TARTE, 26 CM Ø

FÜR DEN SCHOKOLADE-TORTENBODEN

6	Œuf(s)
180 g	Sucre
1 paquet	Sucre vanillé
1 pincée	Sel
40 g	Fécule de maïs
100 g	Farine, sans levure
40 g	Poudre de cacao
30 ml	Huile de tournesol
	Beurre, pour le plat

FÜR DIE CREME

250 g	QimiQ Whip , réfrigéré
100 g	Muesli au fruits
50 g	Pomme(s), râpée
50 g	Fraises, coupé en petits dés
200 g	Yogourt nature (optional)
100 g	Sucre cristallisé
2	Feuille de gélatine à 2,7 g

FÜR DIE DEKORATION

100 g	QimiQ Whip , réfrigéré
50 ml	Lait
8 g	Sucre vanillé
	Mélange de fruits frais
	Muesli au fruits

PRÉPARATION

1. Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Boden: Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren.
3. Maisstärke, Mehl und Kakao gemeinsam in die Eiermasse sieben.
4. Zum Schluss das Öl begeben.
5. In eine befettete Tortenform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 30-35 Minuten backen. Auskühlen lassen.
6. Für die Creme: Fruchtmüsli, Apfel und Erdbeeren gut vermischen und eine Stunde ziehen lassen.
7. Kalte QimiQ Whip Konditorcreme im Rührgerät leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
8. Magerjoghurt, Zucker und Gelatine (falls notwendig) dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.

Müslimischung beimengen.

9. Biskuitboden durchschneiden und mit der Creme füllen.

10. Für die Dekorsahne: Kalte QimiQ Whip Konditorcreme im Rührgerät leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird. Milch und Vanillezucker dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.

11. Torte mit Dekorsahne, Müsli und frischen Früchten garnieren und gut durchkühlen.