



# ÖLZ HIMBEER-PISTAZIEN-SCHNITTEN



## QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Lie les liquides, les fonds de gâteaux restent plus longtemps secs et frais
- Stable aux acides et ainsi ne caille pas
- Réduit la formation de peau
- Réduit la coloration



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 1 PÂTE À GÂTEAU

**250 g** Fond de tarte

## FÜR DIE HIMBEERCREME

**125 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**50 g** Chocolat blanc, fondu

**100 ml** Crème entière, fouetté

**250 g** Framboise(s)

## FÜR DIE PISTAZIENCREME

**125 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**50 g** Sucre cristallisé

**50 g** Pistaches

**50 g** Fromage frais

## PRÉPARATION

1. Für die Himbeercreme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Schokolade einrühren und geschlagene Sahne unterheben.
3. Die Creme auf einem Kuchenboden verteilen.
4. Himbeeren auf der Creme verteilen.
5. Den zweiten Boden darauf setzen und gut durchkühlen.
6. Für die Pistaziencreme: Ungekühltes QimiQ Classic, Zucker, Pistazien und Frischkäse mit einem Stabmixer gut aufmischen.
7. Creme auf dem zweiten Boden verteilen und nochmals mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).