



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).