



ERDBEERTORTE



QimiQ AVANTAGES

- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Lie les liquides, les fonds de gâteaux restent plus longtemps secs et frais
- Réussite assurée



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONS, 26 CM Ø MOULE À CHARNIÈRE

FÜR DEN BISKUITTORTENBODEN

3	Blanc(s) d'œuf
pincée	Sel
90 g	Sucre
3	Jaune(s) d'œuf
1 sachet(s)	Sucre vanillé
90 g	Farine
1 cc	Levure chimique
50 g	Confiture de fraises, passé

FÜR DIE CREME

250 g	QimiQ Classic Vanille, non réfrigéré
40 g	Sucre
2 cs	Jus d'un citron
250 g	Crème entière, fouetté

FÜR DEN BELAG

750 g	Fraises
--------------	---------

PRÉPARATION

1. Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Tortenboden Eiklar mit Salz schaumig schlagen, 45 g Zucker dazugeben und steif schlagen. Eidotter mit 45 g Zucker und Vanillinzucker schaumig schlagen. Mehl mit Backpulver vermischen, über die Eidottermasse sieben, den Eischnee dazugeben und alles locker unterheben. Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) füllen und ca. 25 Minuten backen. Auskühlen lassen.
3. Für die Creme ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Zucker und Zitronensaft dazumischen. Geschlagene Sahne unterheben.
4. Boden in einen Tortenring legen und mit Erdbeermarmelade bestreichen. Etwas Creme darauf verteilen.
5. Ca. 14 Erdbeeren halbieren und mit der aufgeschnittenen Seite zum Tortenring setzen. Restliche Erdbeeren in der Mitte verteilen. Mit restlicher Creme abdecken.
6. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht). Tortenring entfernen und beliebig dekorieren.