



HOLUNDERBLÜTEN-FRISCHKÄSE-KÜHLSCHRANKTORTE MIT BEEREN



QimiQ VANTAGGI

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin (AFI)
- Bindet Flüssigkeit, Tortenböden bleiben länger trocken und frisch



25



sempliment

INGREDIENTI PER 12

FÜR DEN BODEN

- 80 g Biscotto,
- 50 g Mandorle,
- 1 Zucchero a velo
- 80 g Burro,

FÜR DIE CREME

- 400 g QimiQ Classic,
- 120 Sciroppi si fiore di sambuco
- 20 g Zucchero
- 200 g Formaggio fresco
- 100 Panna, 36 % di grassi,

FÜR DEN BELAG

- 250 g Fragole,
- 125 g Mirtillo nero
- 125 g Lampioni
- 1 Pkg. [packerl] Gelatina per torte

PREPARAZIONE

1. Eine Tortenplatte mit Backpapier belegen und einen Tortenring mit 24 cm Durchmesser oder geschlossenen Sprinformrand ohne Boden darauf stellen.
2. Für den Boden Zwiebackbrösel, Mandeln, Staubzucker und Butter miteinander gut vermischen und mit Hilfe eines Löffels als Boden in die Form drücken. 30 Minuten kalt stellen.
3. Für die Creme ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Holunderblütensirup, Zucker und Frischkäse dazugeben und gut vermischen. Geschlagene Sahne unterheben.
4. Creme auf den Tortenboden streichen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
5. Torte mit Erdbeeren, Heidelbeeren und Himbeeren belegen. Tortengelee nach Packunsanleitung zubereiten und über die Beeren verteilen. Noch mal ca. 30 Minuten kühlen.
6. Torte mit einem Tortenheber anheben und das Backpapier unter dem Boden wegziehen sowie den Tortenring lösen und entfernen.