



GRÜNTEE-LIMETTEN-TÖRTCHEN

QimiQ VANTAGGI

- Bindet Flüssigkeit, Tortenböden bleiben länger trocken und frisch
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



semplicement

INGREDIENTI PER 6 FORMRINGE Ø 8 CM

FÜR DEN BODEN

50 g Burro,
75 g Cioccolato bianco,
100 g Cornflakes

FÜR DAS LIMETTENMOUSSE

250 g QimiQ Classic,
125 g Formaggio fresco
1 Lime (Limi),
50 g Zucchero
125 g Panna, 36 % di grassi,

FÜR DIE GRÜNTEESCHICHT

75 g QimiQ Classic,
75 g Formaggio fresco
10 g Zucchero
2 g Tè verde in polvere
75 g Panna, 36 % di grassi,
Mirtilli rossi, secchi

PREPARAZIONE

1. Für den Boden Butter in die Schokolade rühren. Cornflakes darunter mischen. Masse in die QimiQ Formringe (8 cm Durchmesser) drücken.
2. Für das Limettenmousse ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Frischkäse, Limettensaft, Limettenschale und Zucker einrühren. Geschlagene Sahne unterheben. Masse auf dem Cornflakesboden verteilen.
3. Für die Grünteeschicht ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Frischkäse, Grünteepulver und Zucker einrühren. Geschlagene Sahne unterheben. Masse auf der Limettenschicht verteilen und mit gehackten Preiselbeeren abschließen.
4. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).