



# MELONEN-JOGHURT-TORTE



## QimiQ VANTAGGI

- Bindet Flüssigkeit, Tortenböden bleiben länger trocken und frisch
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Leichter Genuss bei weniger Fett



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 12

### FÜR DEN BODEN

- 100 g** Burro,
- 150 g** Cioccolato bianco,
- 200 g** Cornflakes, leicht zerdrückt

### FÜR DAS MELONENMOUSSE

- 500 g** QimiQ Classic,
- 250 g** Melone Cantalup,
- 90 g** Zuccherio
- 1** Lime (Limi),
- 150 g** Yogurt, 10 % di grassi

### FÜR DEN BELAG

- 300 g** Melone Cantalup,
- 1** Sacchetto di gelatina in polvere per torte di 12 g

## PREPARAZIONE

1. Für den Boden Butter in die geschmolzene Schokolade rühren. Cornflakes darunter mischen und die Masse in den Tortenring drücken.
2. Für das Melonenmousse ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen und auf dem Cornflakesboden verteilen.
3. Torte etwas ankühlen lassen, danach die Melonenwürfel darauf verteilen. Tortengelee laut Packungsangabe zubereiten und über die Melonenwürfel gießen.
4. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
5. Nach Belieben dekorieren.