



ANANAS-MANDEL-TORTE

QimiQ VANTAGGI

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Bindet Flüssigkeit, Tortenböden bleiben länger trocken und frisch
- Leichter Genuss bei weniger Fett
- Längere Präsentationszeit



15



semplicement

INGREDIENTI PER 1

FÜR DEN BODEN

200 g Biscotti al burro,

100 g Burro,

FÜR DIE MANDELCREME

500 g QimiQ Classic,

200 g Formaggio fresco

80 g Mandorle,

90 g Zucchero

25 Amaretto

250 Panna, 36 % di grassi,

260 g Ananas, in conserva e sgocciolato

PREPARAZIONE

1. Für den Boden Butterkekse und Butter vermengen und in den Tortenring drücken.
2. Für die Mandelcreme ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Frischkäse, Mandeln, Zucker und Amaretto beimengen. Geschlagene Sahne unterheben.
3. 1/3 der Masse auf den Butterkeksboden geben, die Ananas darauf verteilen und mit der restlichen Creme abschließen. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
4. Nach Belieben dekorieren.