



HOLUNDERBLÜTEN-HIMBEER-TORTE



QimiQ VANTAGGI

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



25



semplicement

INGREDIENTI PER 1

FÜR DEN BODEN

- 100 g** Nocciole,
- 100 g** Biscotti al burro,
- 150 g** Cioccolato nero (40-60% di cacao),
- 100 g** Burro,

FÜR DIE HOLUNDERBLÜTENCREME

- 500 g** QimiQ Classic,
- 250 g** Ricotta, 20 % di grassi
- 100 g** Sciroppi si fiore di sambuco
- 25 g** Succo di limone
- 125** Panna, 36 % di grassi,
- 400 g** Lampioni

FÜR DAS ZITRONENGELEE

- 1** Limone (Limoni)
- 100 g** Sciroppi si fiore di sambuco
- 100** Aqua
- 50** Succo di limone
- 1 Pkg. [packerl]** Gelatina per torte

PREPARAZIONE

1. Für den Boden Haselnüsse, Butterkekse, Schokolade und Butter vermischen und in den Tortenring drücken.
2. Für die Holunderblütencreme ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Topfen, Holunderblütensirup und Zitronensaft beimengen. Geschlagene Sahne unterheben.
3. 1/4 der Masse auf den Haselnussboden geben und die Himbeeren darauf verteilen. Mit der restlichen Masse abschließen und kurz abkühlen lassen.
4. Für das Zitronengelee Zitronen in hauchdünne Scheiben schneiden, kurz in Läuterzucker blanchieren und abtropfen lassen. Torte damit belegen.
5. Holunderblütensirup, Wasser und Zitronensaft mit dem Tortengelee aufkochen, etwas überkühlen lassen und mit einem Löffel über den Zitronen verteilen.
6. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
7. Nach Belieben dekorieren.