



# TOPFEN-FRÜCHTE-TORTE



## QimiQ VANTAGGI

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



25



semplicement

## Suggerimenti

Je nach Auswahl der Früchte bestimmen Sie die Geschmacksrichtung der Torte.

## INGREDIENTI PER 12 PORTIONEN, 26 CM Ø SPRINGFORM

### FÜR DEN BISKUITBODEN

6 Uovo (Uova)

300 g Zucchero

1 Zucchero vanigliato

1 Sale

1 Limone (Limoni),

0.5 Limone (Limoni),

250 g Farina,

Burro,

### FÜR DIE CREME

250 g QimiQ Classic,

125 g Ricotta magra

50 g Zucchero

1 Zucchero vanigliato

1 arancia (arancie),

125 Panna, 36 % di grassi,

Pesche, in Spalten geschnitten

## PREPARAZIONE

1. Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Biskuit: Eier trennen. Eigelb mit der Hälfte des Zuckers, Vanillezucker, Salz, Zitronensaft und -schale und Rumaroma schaumig rühren.
3. Eiweiß schaumig schlagen. Restlichen Zucker dazugeben und so lange schlagen bis die Masse fest ist.
4. Mehl sieben und abwechselnd mit dem Eischnee unter die Eigelbmasse heben.
5. In eine befettete Tortenform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten backen.
6. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
7. Magertopfen, Zucker, Vanillezucker und Orangensaft dazugeben und gut vermischen.
8. Geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.
9. Tortenboden in Tortenring geben und mit Pfirsichspalten belegen. Mit Creme bestreichen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
10. Vor dem Servieren mit Früchten dekorieren.