



TILAK - GEBACKENE SAUERRAHMSCHNITTEN



QimiQ VANTAGGI

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Backwaren bleiben länger saftig
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin (AFI)



15



semplicement

INGREDIENTI PER 100

FÜR DEN BODEN

900 g Burro,

2300 g Biscotti al burro,

FÜR DIE FÜLLUNG

3000 g QimiQ Classic,

7000 g Panna acida, 15 % di grassi

2200 g Uovo intero

380 Succo di limone

Scorza di limone

300 g Maizena

1900 g Zucchero

300 g Zucchero vanigliato

FÜR DIE GLASUR

2000 g Fragole,

75 g Foglia di gelatina à 3 g

PREPARAZIONE

1. Convotherm auf 160° C Heißluft vorheizen.
2. Für den Boden Keksbröseln mit Butter gut vermischen und in eine befettete Backrahmen gut einstampfen.
3. Für die Füllung ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Sauerrahm, Ei, Zitronensaft und Zitronenschale dazumischen. Stärke, Zucker und Vanillezucker vermengen und unterrühren.
4. Masse auf dem Boden verteilen und im vorgeheizten Convotherm mit reduzierter Lüfterzahl ca. 45 Minuten backen. Auskühlen lassen.
5. Für die Glasur Erdbeerpüree mit geschmolzener Gelatine vermischen, auf der Torte verteilen und gut durchkühlen.