



# MILCHSCHNITTE



## QimiQ VANTAGGI

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Bindet Flüssigkeit, Tortenböden bleiben länger trocken und frisch
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 12

### FÜR DEN BODEN

4 Bianco dell'uovo

90 g Zucchero

Sale

4 Tuorlo d'uovo

60 g Farina,

25 g Cacao in polvere

### FÜR DIE FÜLLUNG

375 g QimiQ Classic,

150 g Formaggio fresco

120 g Zucchero a velo

1 Zucchero vanigliato

2 Succo di limone

125 g Panna, 36 % di grassi,

## PREPARAZIONE

1. Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Eiklar mit Zucker und Salz steif schlagen.
3. Eidotter unterheben, Mehl und Kakaopulver dazusieben und vorsichtig mischen.
4. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, die Biskuitmasse darauf ca. 1 cm dick verteilen.
5. Im vorgeheizten Backofen ca. 5 - 7 Minuten backen. Auskühlen lassen und halbieren.
6. Für die Füllung ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Frischkäse, Staubzucker, Vanillezucker und Zitronensaft dazumischen. Geschlagene Sahne unterheben.
7. Eine Biskuithälfte in einen Backrahmen legen, mit Creme bestreichen und mit der zweiten Hälfte bedecken. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).