



TOPFEN-OBERS-TORTE MIT FRÜCHTEN (DIABETIKER)



QimiQ VANTAGGI

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin (AFI)
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



semplicement

INGREDIENTI PER 12

FÜR DEN BISKUITTORTENBODEN

3 Tuorlo d'uovo

1 Aqua,

45 g Fruttosio

0.25 Baccello di vaniglia

75 g Farina di frumento

15 g Amido, p.es. Maizena

0.5 Livieto

3 Bianco dell'uovo

FÜR DIE FÜLLUNG

375 g QimiQ Classic,

375 g Ricotta magra

3 Latte

Sostanza dolcificante,

Aroma di vaniglia,

Succo di limone,

125 g Panna, 36 % di grassi,

ZUM GARNIEREN

Frutti

PREPARAZIONE

1. Backofen auf 180° C (Ober-und Unterhitze vorheizen).
2. Für den Biskuittortenboden Eidotter mit Wasser, Fruchtzucker und Vanillemark schaumig rühren.
3. Mehl mit Stärke und Backpulver mischen. Eiklar zu einem Eischnee schlagen und mit der Mehlmischung unter die Eimasse heben. Masse in eine Tortenform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 15-20 Minuten backen. Auskühlen lassen.
4. Für die Füllung ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
5. Magertopfen, Milch, Süßstoff, Vanillearoma bzw. Vanillemark sowie Zitronensaft dazugeben und gut vermischen. Geschlagene Sahne unterheben.
6. Biskuitboden mit einem Tortenring umstellen. Creme auf die Torte geben und glattstreichen. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht). Mit Früchten garnieren.