



# TOPFEN-SAHNE-TORTE



## QimiQ VANTAGGI

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne
- Alkohol- und säurestabil
- Bindet Flüssigkeit, Tortenböden bleiben länger trocken und frisch
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 1 SPRINGFORM (28 CM Ø)

### FÜR DEN BODEN

6 Uovo (Uova)

300 g Zucchero

7 g Zucchero vanigliato

3 g Sale

Succo di limone, von 1 Zitrone

Scorza di limone, von 1/2 Zitrone

260 g Farina

### FÜR DIE FÜLLUNG

300 g QimiQ Whip,

200 g QimiQ Classic

80 g Zucchero

500 g Ricotta magra

8 g Zucchero vanigliato

10 g Succo di limone

## PREPARAZIONE

1. Biskuittortenboden backen und auskühlen lassen.
2. Für die Füllung kaltes QimiQ Whip mit QimiQ Classic leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
3. Zucker, Topfen, Vanillezucker und Zitronensaft dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
4. Tortenboden in der Mitte auseinander schneiden. Untere Hälfte in einen Tortenring legen, mit Creme bestreichen, zweite Hälfte daraufsetzen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).