



# FRUCHTMÜSLI-JOGHURT-TORTE



## QimiQ VANTAGGI

- Leichter Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Dekorsahne bleibt länger in Form
- Vermindert Hautbildung
- Vermindert Verfärbungen (AFI)



25



semplicem

## INGREDIENTI PER 12 PORTIONEN, 26 CM Ø SPRINGFORM

### FÜR DEN TORTENBODEN

1

### FÜR DIE FÜLLUNG

- 400 g** QimiQ Classic,
- 150 g** Muesli ai frutti
- 100 g** Yogurt naturale
- 50 g** Mela,
- 50 g** Fragole,
- 100 g** Zucchero
- 150** Panna, 36 % di grassi,

### FÜR DIE DEKORSAHNE

- 100 g** QimiQ Classic,
- 100** Panna, 36 % di grassi,
- 1 Pkg. [packerl]** Zucchero vanigliato
- Mix di frutta fresca,

## PREPARAZIONE

1. Für die Füllung: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Fruchtmüsli, Joghurt, Apfel, Erdbeeren und Zucker dazugeben und gut vermischen. Geschlagene Sahne unterheben.
2. Den kalten Schokolade-Mandel-Boden in der Mitte durchschneiden und mit der Creme füllen.
3. Für die Dekorsahne: Ungekühltes QimiQ glatt rühren. Geschlagene Sahne und Vanillezucker unterheben und die Torte damit dekorieren.
4. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
5. Mit frischen Früchten garnieren.