



FRUCHTMÜSLI-JOGHURT-TORTE



QimiQ VANTAGGI

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar



25



semplicem

INGREDIENTI PER 1

FÜR DEN SCHOKOLADE-TORTENBODEN

6 Uovo (Uova)

180 g Zucchero

1 Zucchero vanigliato

1 Sale

40 g Maizena

100 g Farina,

40 g Cacao in polvere

30 Olio di girasole

Burro,

FÜR DIE CREME

250 g QimiQ Whip,

100 g Muesli ai frutti

50 g Mela,

50 g Fragole,

200 g Yogurt naturale (optional)

100 g Zucchero cristallino

2 Foglia di gelatina di 2,7 g

FÜR DIE DEKORATION

100 g QimiQ Whip,

50 Latte

8 g Zucchero vanigliato

Mix di frutta fresca

Muesli ai frutti

PREPARAZIONE

1. Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Boden: Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren.
3. Maisstärke, Mehl und Kakao gemeinsam in die Eiermasse sieben.
4. Zum Schluss das Öl begeben.

5. In eine befettete Tortenform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 30-35 Minuten backen. Auskühlen lassen.
6. Für die Creme: Fruchtmüsli, Apfel und Erdbeeren gut vermischen und eine Stunde ziehen lassen.
7. Kaltes QimiQ Whip im Rührgerät leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
8. Magerjoghurt, Zucker und Gelatine (falls notwendig) dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Müslimischung beimengen.
9. Biskuitboden durchschneiden und mit der Creme füllen.
10. Für die Dekorsahne: Kaltes QimiQ Whip im Rührgerät leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird. Milch und Vanillezucker dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
11. Torte mit Dekorsahne, Müsli und frischen Früchten garnieren und gut durchkühlen.