



ÖLZ HIMBEER-PISTAZIEN-SCHNITTEN



QimiQ VANTAGGI

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, Tortenböden bleiben länger trocken und frisch
- Säurestabil und gerinnt daher nicht (AFI)
- Vermindert Hautbildung
- Vermindert Verfärbungen (AFI)



15



semplicem

INGREDIENTI PER 1 PKG. ÖLZ KUCHENBODEN (250 G)

250 g Fondo di torta

FÜR DIE HIMBEERCREME

125 g QimiQ Classic,

50 g Cioccolato bianco,

100 Panna, 36 % di grassi,

250 g Lampioni

FÜR DIE PISTAZIENCREME

125 g QimiQ Classic,

50 g Zucchero cristallino

50 g Pistacchio

50 g Formaggio fresco

PREPARAZIONE

1. Für die Himbeercreme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Schokolade einrühren und geschlagene Sahne unterheben.
3. Die Creme auf einem Kuchenboden verteilen.
4. Himbeeren auf der Creme verteilen.
5. Den zweiten Boden darauf setzen und gut durchkühlen.
6. Für die Pistaziencreme: Ungekühltes QimiQ Classic, Zucker, Pistazien und Frischkäse mit einem Stabmixer gut aufmixen.
7. Creme auf dem zweiten Boden verteilen und nochmals mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).