



ERDBEERTORTE



QimiQ VANTAGGI

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, Tortenböden bleiben länger trocken und frisch
- Gelingsicher



15



semplicement

INGREDIENTI PER 12 PORTIONEN, 26 CM Ø SPRINGFORM

FÜR DEN BISKUITTORTENBODEN

3 Bianco dell'uovo

Sale

90 g Zucchero

3 Tuorlo d'uovo

1 Zucchero vanigliato

90 g Farina

1 Livieto

50 g Marmellata di fragole,

FÜR DIE CREME

250 g QimiQ Classic Vaniglia,

40 g Zucchero

2 Succo di limone

250 g Panna, 36 % di grassi,

FÜR DEN BELAG

750 g Fragole

PREPARAZIONE

1. Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Tortenboden Eiklar mit Salz schaumig schlagen, 45 g Zucker dazugeben und steif schlagen. Eidotter mit 45 g Zucker und Vanillinzucker schaumig schlagen. Mehl mit Backpulver vermischen, über die Eidottermasse sieben, den Eischnee dazugeben und alles locker unterheben. Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) füllen und ca. 25 Minuten backen. Auskühlen lassen.
3. Für die Creme ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Zucker und Zitronensaft dazumischen. Geschlagene Sahne unterheben.
4. Boden in einen Tortenring legen und mit Erdbeermarmelade bestreichen. Etwas Creme darauf verteilen.
5. Ca. 14 Erdbeeren halbieren und mit der aufgeschnittenen Seite zum Tortenring setzen. Restliche Erdbeeren in der Mitte verteilen. Mit restlicher Creme abdecken.
6. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht). Tortenring entfernen und beliebig dekorieren.