



reife

Heidis Variante Früchte-Quarktorte

Am besten schmecken sie reif und frisch vom Baum. Für die Küche sollten Sie gut gereifte Früchte nehmen. Sie werden das bessere Resultat erzielen.

Heidis Variante Früchte-Quarktorte

3 EL Mandeln gemahlen
20 Löffelbiscuits
75 g Butter

Belag:

500 g QimiQ, zimmerwarm

0 - ~~4 EL~~ Zucker

250 g Magerquark

180 g Aprikosen-Jogurt

250 g Aprikosen, frisch, entsteint,
gewürfelt }*

1 TL Zitronensaft

2,5 dl Vollrahm, steif geschlagen

- Tortenring auf eine Tortenplatte stellen
- Nüsse auf den Boden verteilen
- Zerdrückte Löffelbiscuits mit flüssiger Butter gut vermischen, auf die Nüsse verteilen, leicht andrücken.

Für den Belag:

- QimiQ glatt rühren
- Zucker, Quark und Aprikosen-Jogurt dazu geben
- Aprikosenwürfel mit Zitronensaft pürieren und beigegeben
- Geschlagenen Vollrahm vorsichtig unter ziehen
- Masse auf den Biscuitboden verteilen, 5 Stunden kühl stellen.

Serviertipp: Kurz vor dem Servieren Torte mit Messer vom Rand lösen und Tortenring entfernen. Mit Mandelsplittern und Aprikosenschnitzen garnieren.

Nährwert pro Portion kcal (Kilokalorien): 259, KH (Kilogramm): 108g, Eiweiß: 6,9g, Fett: 17g, Kohlenhydrate: 18g, Cholesterin: 66mg

* Andere Frucht & entsprechendes Joghurt