Benötigte Zutaten

Für den Tortenboden

250 g	QimiQ Sahne-Basis (ungekühlt)
5	Eier
200 g	Premium Teebutter (geschmolzen)
25 g	Sesamöl
200 g	Feinkristallzucker
15 g	Vanillezucker
1 Prise	Salz
10 g	Backpulver
170 g	Kuchenmehl
20 g	Maisstärke
50 g	Schwarze Sesamkörner (gerieben)

Himbeer-Sesam-Herztorte

Cremig, fruchtig und einfach zum Verlieben! Überraschen Sie Ihre Lieblingsmenschen mit diesem Kunstwerk!

Anleitung

Für den Tortenboden

1. Die Eier trennen, Eiweiß mit Salz und Zucker zu festem Schnee Schlagen.

2. Die Trockenen Zutaten mischen.

3. Eigelb mit Sahnebasis mischen, geschmolzene Butter, Sesam Öl und Vanillezucker zugeben und gut vermengen.

4. Zitronenschale und Zitronensaft zugeben , die trockenen Zutaten untermengen und den Eischnee unterziehen.

5. In einer vorbereiteten Form (Herz) bei 175°C ca. 35 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

Für das Himbeer- Rosenkompott:

6. Die Himbeeren mit Zitronensaft, Zitronenschale, Vanille und Gelierzucker aufkochen. 3 Minuten kochen lassen, Rosenblätter und Rosenwasser zugeben und mit der Stärke abbinden. Umfüllen, mit Frischhaltefolie abdecken und im Kühlschrank abkühlen lassen.

Für die Tortencreme:

7. QimiQ Whip und QimiQ Classic mit Zucker und Vanillezucker in der Küchenmaschine glatt rühren.

8. Wenn die Masse vollständig glatt ist die restlichen Zutaten zugeben und zum gewünschten Volumen aufschlagen.

Zusammensetzung der Torte

Für das Himbeer- Rosenkompott

350 g	Himbeeren (tiefgefroren, gerieben)
150 g	Gelierzucker 3:1
1/2 Stange	Mark einer Vanilleschote
7 g	Maisstärke
20 ml	Rosenwasser
1 Stück	Zitrone (Saft und fein geriebene Schale)
50 g	Rosenblätter unbehandelt (blättrig geschnitten)

Für die Tortencreme

250 g	QimiQ Classic (gekühlt)
250 g	QimiQ Whip Konditorcreme (gekühlt)
250 g	Premium Almfrisch Natur oder Premium Frischkäse
250 g	Premium Schlagobers
100 g	Feinkristallzucker
15 g	Vanillezucker
1 Stück	Zitrone (Saft und fein geriebene Schale)

9. Den Boden 3 mal Einschneiden und eine Schicht wieder in die Tortenform legen.

10. Die Tortencreme mithilfe eines Dressierbeutels lagenweise auftragen, den Spalt mit dem Himbeerkompott füllen und mit einem Tortenboden bedecken. So fortfahren bis die Torte vollständig gefüllt ist.

11. Restliche Creme dekorativ am Tortendeckel auftragen, die Torte nun für mindestens 3 Stunden kühl stellen.

Ein Rezept von
QimiQ Handels GmbH