



## 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 Lieblingsemenschen 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  
Friskäse**

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**