

Anitas Fruchtetorte

Zuckerfrei*, Glutenfrei, mit Speisegelatine (im QuimQ)

Zutaten Biskuit

2 reife Bananen

3 Eier

Etwas Vanilleextrakt oder $\frac{1}{4}$ Vanilleschote

$\frac{1}{2}$ TL Zimt

1 TL Backpulver

150 g gemahlene Mandeln (falls vorhanden: geschälte gemahlene Mandeln, sieht professioneller aus)



Zutaten Creme

500 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

250 g Ricotta

250 ml Vollrahm, geschlagen

450 g Früchte (180 g püriert, 250 g Stückli, 20 g für Deko)

Info: z.B. Himbeeren, Erdbeeren, Aprikosen, am besten frische, reife, süsse saisonale Früchte nehmen, denn die sind genug süß, sodass auf Zucker verzichtet werden kann)

*Evtl. Zuckerersatz/Süßmittel für alle, die es süß mögen, hinzufügen (Creme probieren, abschmecken meine Testesser hätten etwas süßere Creme bevorzugt...)

Zubereitung Biskuit

Ofen auf 180°C Unter/Oberhitze vorheizen

Runde Backform mit 26 cm Durchmesser) einfetten.

Alle Zutaten mit Mixer gut mixen. Teig in Backform füllen und im Ofen ca. 25 Minuten backen. Im Tortenring auskühlen lassen. Wichtig: Biskuit muss ganz kalt sein vor der Weiterverarbeitung!

Zubereitung Creme

QimiQ glatt rühren, dann Quark und 180 g pürierte Früchte dazugeben.

(Im Ronic Mixer können grad die ganzen Früchte rein, und alles zusammen zerkleinern)

Geschlagenen Rahm und 250 g Fruchtstückli unterheben. Creme probieren, evtl. mit Süßmittel abschmecken

Creme auf das Biskuit im Tortenring verteilen und sofort in den Kühlschrank stellen. Mindestens 5 Stunden gut durchkühlen lassen.

Tipp: vor dem Verschneiden $\frac{1}{2}$ in den Tiefkühler stellen, dann geht's noch besser.

Vor dem Servieren Torte mit Messer vom Rand lösen, Tortenring entfernen und mit den restlichen 20 g Früchten dekorieren.