



# Die 10 besten Muttertagstorten



# Was ist QimiQ®?



1

QimiQ ist die erste natürliche Sahne-Basis mit nur 15 % Fett.



2

Es besteht zu 99 % aus heimischer Milch und 1 % Rindergelatine.



3

Es kann für die kalte Küche (z. B. Panna Cotta).



4

... für die warme Küche (z. B. Suppe).



5

... für die süße Küche (z. B. Kuchen).



6

... und pikante Küche (z. B. Sandwich) verwendet werden.



7

Mit QimiQ gelingt es immer!

# Mama ist die Beste!

An 365 Tagen im Jahr ist sie für einen da. Und daher haben wir auch Köstlichkeiten, mit denen du sie an ihrem Ehrentag so richtig verwöhnen kannst. Selbst gemachte Torten und Kuchen schmecken nicht nur am besten, sondern machen auch die größte Freude.

Alle unsere Rezepte wurden mit Liebe kreiert und sind zu 100 % gelingsicher. Erlebe deine QimiQ Magic Moments, wenn du in nur 2 Zubereitungsschritten eine leckere Torte zauberst, kein Schlagobers mehr schlagen musst und keinen Mixer benötigst.

Wir wünschen einen schönen und genussvollen Muttertag mit der ganzen Familie!

*Dein QimiQ Team*



# Inhalt

- 2 Was ist QimiQ?
- 3 Editorial
  
- 6 QimiQ Classic
- 7 Wie verwende ich QimiQ Classic?
  
- 8 HELLE UND DUNKLE SCHOKOLADETORTE
- 10 OREO®-TORTE
- 11 VANILLE-TOPFEN-TORTE MIT HEIDELBEEREN
- 13 VANILLE-TORTE
- 14 ERDBEER-TOPFEN-TORTE
- 15 DONAUWELLE
  
- 16 QimiQ Saucenbasis
- 17 Wie verwende ich QimiQ Saucenbasis?
  
- 18 MARMORIERTER SCHOKOLADETORTE
- 20 MARMORKUCHEN
- 21 BLITZKUCHEN
- 23 KAROTTENKUCHEN





QimiQ<sup>®</sup>  
CLASSIC



## Für die süße & pikante Küche

Erlebe deine QimiQ Magic Moments mit dem natürlichen Sahneprodukt aus Salzburg. QimiQ Classic eignet sich perfekt für Dips, Cremes, schnittfeste Desserts oder Tortenfüllungen.



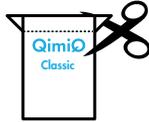
### Vorteile

- Ersetzt Gelatine
- Ersetzt Sahne, Fett und Ei
- Perfekte Konsistenz im Handumdrehen
- Unkompliziert und gelingsicher
- Voller Geschmack bei nur 15 % Fett
- Schnelle und einfache Zubereitung
- Glutenfrei
- Gentechnikfrei

# Wie verwende ich

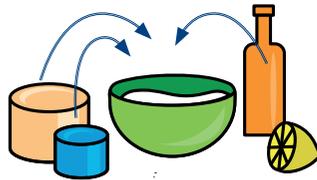
**QimiQ**  
**CLASSIC**

**1**  
Zuerst ungekühltes  
QimiQ Classic  
aufschneiden.



**2**  
In eine  
Schüssel geben.

**3**  
Das QimiQ  
Classic glatt  
rühren.

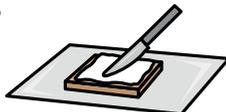


**4**  
Die gewünschten  
Zutaten  
hinzufügen.

**5**  
für die kalte, süße &  
pikante Küche.



Panna Cotta



Aufstrich



Dressing



Cremeschnitte



# Magic Moment

Erlebe deinen QimiQ Magic Moment,  
wenn du deine Tortencreme nicht  
mehr aufschlagen musst.





*Magic Moment*

Erlebe deinen QimiQ Magic Moment,  
wenn du in nur 3 Zubereitungsschritten  
eine leckere Torte zauberst.

## OREO®-TORTE



PORTIONEN

**1 Torte**



SCHWIERIGKEITSGRAD

**leicht**



MINUTEN

**15**



### ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 cm Ø

#### FÜR DEN BODEN

- 250 g** Oreo®-Kekse, zerbröseln
- 60 g** Butter, geschmolzen
- Butter, für die Form

#### FÜR DIE CREME

- 500 g** QimiQ Classic, ungekühlt
- 500 g** Frischkäse
- 100 g** Naturjoghurt
- 140 g** Zucker
- 10 g** Vanillezucker
- 1** Zitrone, Saft davon
- 100 g** Oreo®-Kekse, zerbröseln,  
zum Dekorieren

1. Für den Boden: Keksbrösel und geschmolzene Butter gut vermischen. Masse mit einem Glas in eine befettete Form drücken.
2. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Frischkäse dazugeben und glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen.
3. Creme auf dem Keksboden verteilen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.

# VANILLE-TOPFEN-TORTE MIT HEIDELBEEREN



PORTIONEN

1 Torte



SCHWIERIGKEITSGRAD

leicht



MINUTEN

10



## ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 cm Ø

### FÜR DEN BISKUITBODEN

|         |  |
|---------|--|
| 3       | Eier                                       |
| 150 g   | Zucker                                     |
| ½ Pkg.  | Vanillezucker                              |
| 1 Prise | Salz                                       |
| ½       | Zitrone, Saft und<br>fein geriebene Schale |
|         | Rumaroma                                   |
| 125 g   | Mehl, glatt                                |
|         | Butter, für die Form                       |

### FÜR DIE CREME

|       |                                     |
|-------|-------------------------------------|
| 250 g | QimiQ Classic Vanille,<br>ungekühlt |
| 250 g | Topfen 20 % Fett                    |
| 80 g  | Zucker                              |
| ½     | Zitrone, Saft davon                 |
| 250 g | Heidelbeeren, zum Dekorieren        |

1. Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.
2. Eier trennen. Eigelb mit der Hälfte des Zuckers, Vanillezucker, Salz, Zitronensaft und -schale sowie Rumaroma schaumig rühren.
3. Eiweiß schaumig schlagen. Restlichen Zucker dazugeben und so lange schlagen bis die Masse fest ist.
4. Mehl sieben und abwechselnd mit dem Eischnee unter die Eigelbmasse heben.
5. In eine befettete Tortenform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 25-30 Minuten backen.
6. Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Topfen, Zucker und Zitronensaft dazumischen.
7. Creme auf dem Tortenboden verteilen, mit Heidelbeeren dekorieren und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.

*Magic Moment*

Erlebe deinen QimiQ Magic Moment,  
wenn du für die Creme keinen  
Pudding kochen musst.



# Magic Moment

Erlebe deinen QimiQ Magic Moment,  
wenn die Torte in 20 Minuten fertig ist.



# VANILLETORTE



PORTIONEN

1 Torte



SCHWIERIGKEITSGRAD

leicht



MINUTEN

20



## ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 cm Ø

### FÜR DEN BISKUIT

- 6 Eier
- 300 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 Zitrone, Saft davon
- ½ Zitrone, fein geriebene Schale
- Rumaroma
- 250 g Mehl, glatt
- Butter, für die Form

### FÜR DIE CREME

- 500 g QimiQ Classic Vanille, ungekühlt
- 50 ml Milch
- 300 g Mascarpone
- 120 g Zucker
- 125 g Butter, geschmolzen

### FÜR DAS GELEE

- 150 g Himbeeren
- 30 g Zucker
- 1 Blatt Gelatine à 2,7 g
- Himbeermarmelade, zum Bestreichen
- Mandelblättchen, zum Dekorieren

1. Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Biskuit: Eier trennen. Eigelb mit der Hälfte des Zuckers, Vanillezucker, Salz, Zitronensaft und -schale sowie Rumaroma schaumig rühren.
3. Eiweiß schaumig schlagen. Restlichen Zucker dazugeben und so lange schlagen bis die Masse fest ist.
4. Mehl sieben und abwechselnd mit dem Eischnee unter die Eigelbmasse heben.
5. In eine befettete Tortenform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten backen. Auskühlen lassen.
6. Den Boden in 3 Lagen schneiden.
7. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren.
8. Milch, Mascarpone und Zucker dazumischen. Geschmolzene Butter zügig einrühren.
9. Die 3 Lagen mit Himbeermarmelade bestreichen und mit 3/4 der Creme bestreichen.
10. Torte mit der restlichen Creme einstreichen und den Rand mit gerösteten Mandelblättchen ausgarnieren.
11. Gut durchkühlen.
12. Für das Gelee: Himbeeren mit Zucker erhitzen und passieren. Gelatine darin auflösen.
13. Verschieden große Herzformen auf der Torte platzieren und Himbeergelee dünn einfüllen.
14. Durchkühlen lassen und Herzformen vorsichtig entfernen.



*Magic Moment*

Erlebe deinen QimiQ Magic Moment, wenn du alles in einer Schüssel zubereiten kannst.

## ERDBEER-TOPFEN-TORTE



PORTIONEN

**1 Torte**



SCHWIERIGKEITSGRAD

**leicht**



MINUTEN

**30**



ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 cm Ø

### FÜR DEN BODEN

|         |                          |
|---------|--------------------------|
| 3       | Eier                     |
| 90 g    | Zucker                   |
| ½ Pkg.  | Vanillezucker            |
| 1 Prise | Salz                     |
| 20 g    | Maisstärke               |
| 50 g    | Mehl, glatt              |
| 20 g    | Kakaopulver              |
| 15 ml   | Sonnenblumenöl           |
|         | Butter, für die Backform |

### FÜR DIE CREME

|        |                                   |
|--------|-----------------------------------|
| 750 g  | QimiQ Classic, ungekühlt          |
| 350 g  | Topfen 20 % Fett                  |
| 110 g  | Zucker                            |
| 1 Pkg. | Vanillezucker                     |
| 1      | Zitrone, Saft davon               |
| 250 ml | Schlagobers 36 % Fett, geschlagen |
| 250 g  | Erdbeeren, klein gewürfelt        |
| 200 g  | Erdbeeren, halbiert               |

1. Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Boden: Eier mit Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig schlagen. Maisstärke, Mehl und Kakao-pulver einsieben und gut vermischen. Öl dazumischen.
3. Masse in eine befettete Tortenform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 25-30 Minuten backen. Auskühlen lassen.
4. Die halbierten Erdbeeren mit der Schnittseite nach außen, auf dem Tortenboden, entlang dem Tortenring platzieren.
5. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Topfen, Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft dazu-mischen. Geschlagenes Schlagobers und Erdbeerwürfel unterheben.
6. Creme in den Tortenring füllen und mindestens 4 Stunden gut durch-kühlen lassen.

# DONAUWELLE



PORTIONEN

1 Backblech



SCHWIERIGKEITSGRAD

leicht



MINUTEN

40



## FÜR DEN BISKUITBODEN

- 50 g QimiQ Saucenbasis
- 200 g Butter, geschmolzen
- 200 g Staubzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 5 Eier
- 280 g Mehl
- ½ Pkg. Backpulver
- 20 g Kakaopulver
- 200 g Kirschkompott, abgetropft

## FÜR DIE CREME

- 500 g QimiQ Classic Vanille, ungekühlt
- 80 g Zucker
- 250 g Schlagobers 36 % Fett, geschlagen

## FÜR DIE SCHOKOLADEGLASUR

- 250 g QimiQ Classic
- 200 g Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil)
- 60 g Butter

1. Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Boden: QimiQ Saucenbasis, geschmolzene Butter, Staubzucker, Vanillezucker, Salz und Eier glatt rühren. Mehl und Backpulver vermengen und zügig unter die QimiQ Saucenbasis Mischung rühren.
3. 2/3 der Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. In die restliche Masse das Kakaopulver mischen und auf der hellen Masse verteilen. Kirschen darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten backen. Auskühlen lassen.
4. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Zucker dazugeben und dann geschlagenes Schlagobers unterheben.
5. Creme auf dem Boden verteilen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen.
6. Für die Schokoladeglasur: QimiQ Classic mit Schokolade und Butter zusammen über Wasserdampf schmelzen. Kuchen damit glasieren und gut durchkühlen lassen bis die Glasur fest ist.

*Magic Moment*

Erlebe deinen QimiQ Magic Moment, wenn du mit nur drei Zutaten eine leckere Vanillecreme zauberst.



QimiQ®

SAUCENBASIS



## Für die warme Küche & zum Backen

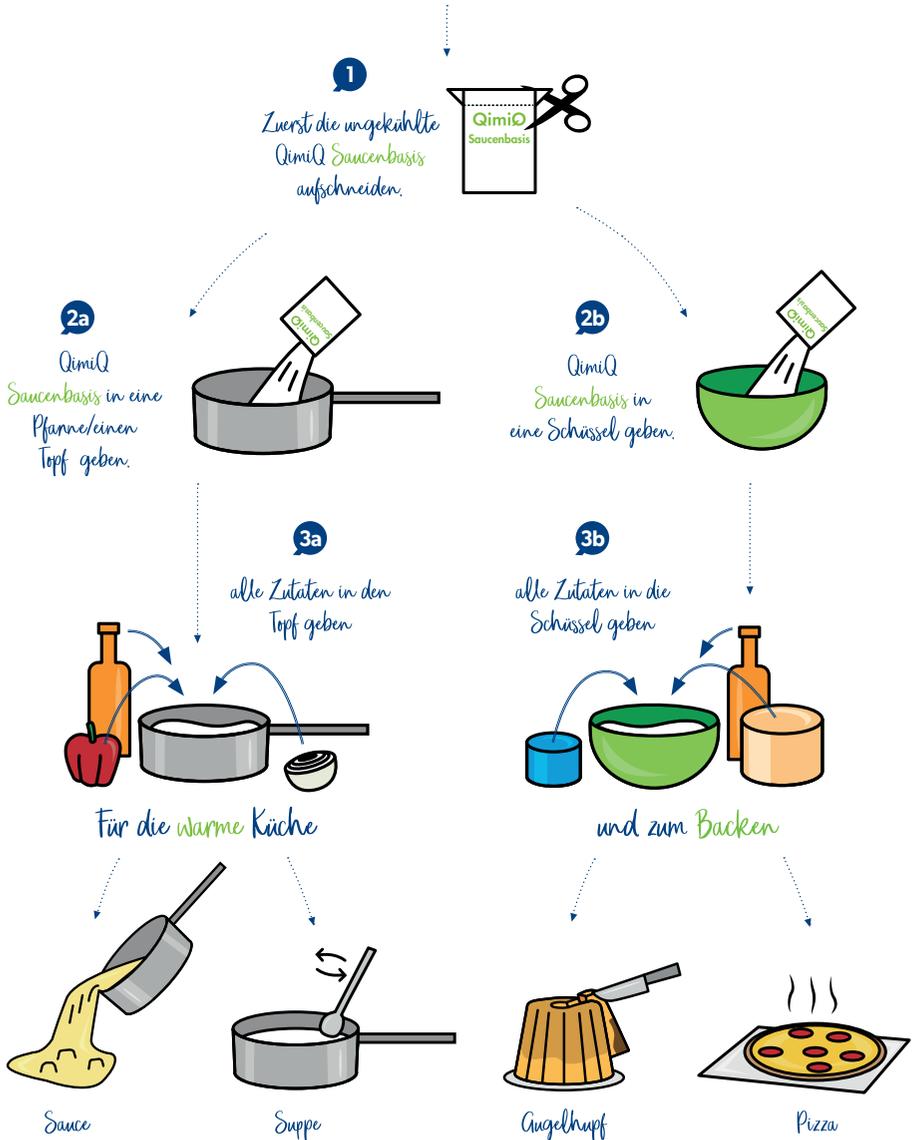
Erlebe deine QimiQ Magic Moments mit dem natürlichen Sahneprodukt aus Salzburg. QimiQ Saucenbasis eignet sich perfekt zum Kochen und zum Backen.



### Vorteile

- Koch- und backstabil
- Ersetzt Mehl und Stärke beim Binden
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Unkompliziert und gelingsicher
- Schnelle und einfache Zubereitung
- Glutenfrei
- Gentechnikfrei

# Wie verwende ich



# MARMORIERTE SCHOKOLADETORTE



PORTIONEN

1 Torte



SCHWIERIGKEITSGRAD

leicht



MINUTEN

20

## ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 cm Ø

### FÜR DEN BODEN

- 150 g Butterkekse, zerbröseln
- 70 g Butter, geschmolzen
- Butter, für die Backform

### FÜR DIE CREME

- 250 g QimiQ Saucenbasis
- 500 g Frischkäse
- 1 Pkg. Vanillepuddingpulver
- 4 Eier
- 150 g weiße Schokolade, geschmolzen
- 150 g dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil), geschmolzen



1. Backofen auf 140 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Boden: Keksbrösel mit geschmolzener Butter gut vermischen und mit einem Glas in eine befettete Form drücken.
3. Für die Füllung: QimiQ Saucenbasis, Frischkäse, Puddingpulver und Eier zusammen mit einem Stabmixer glatt mixen.
4. Masse halbieren, in eine Hälfte die geschmolzene weiße Schokolade und in die andere Hälfte die geschmolzene dunkle Schokolade unterziehen.
5. Abwechselnd die helle und dunkle Masse in die Mitte des Keksboden gießen, sodass eine Marmorierung entsteht. Wenn notwendig mit einem Löffel nachhelfen.
6. Im vorgeheizten Backofen ca. 45 Minuten backen.



# Magic Moment

Erlebe deinen QimiQ Magic Moment, wenn du aus einer Grundmasse zwei Variationen von Cremes herstellen kannst.





*Magic Moment*

Erlebe deinen QimiQ Moment, wenn du die Butter nicht mehr schaumig schlagen musst und dein Kuchen dadurch noch besser gelingt.

## MARMORKUCHEN



PORTIONEN

1 Gugelhupf



SCHWIERIGKEITSGRAD

leicht



MINUTEN

20



|         |                          |
|---------|--------------------------|
| 250 g   | QimiQ Saucenbasis        |
| 220 g   | Butter, geschmolzen      |
| 5       | Eigelb                   |
| 1 Pkg.  | Vanillezucker            |
| 5       | Eiweiß                   |
| 220 g   | Zucker                   |
| 1 Prise | Salz                     |
| ½ Pkg.  | Backpulver               |
| 250 g   | Mehl, glatt              |
| 25 g    | Kakaopulver              |
|         | Butter, für die Backform |
|         | Zucker, für die Backform |

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
2. QimiQ Saucenbasis, geschmolzene Butter, Eigelb und Vanillezucker gut vermischen.
3. Eiweiß mit Zucker und Salz steif schlagen.
4. Backpulver und Mehl vermischen, zügig unter die QimiQ Mischung rühren und das geschlagene Eiweiß vorsichtig unterheben.
5. In die Hälfte der Masse das Kakaopulver einsieben und vorsichtig unterheben. Die helle und dunkle Masse abwechselnd in eine befettete und bezuckerte Form füllen und einmal zügig mit einer Gabel durch den Teig fahren.
6. Kuchen in der Mitte des vorgeheizten Backofens ca. 40-45 Minuten backen.

# BLITZKUCHEN



PORTIONEN

12



SCHWIERIGKEITSGRAD

leicht



MINUTEN

10



- 250 g QimiQ Saucenbasis
- 160 g Haselnüsse, gemahlen
- 190 g Staubzucker
- 1 Prise Salz
- 1 Msp. Zimt, gemahlen
- 1 Msp. Orangenschale
- 120 ml Sonnenblumenöl
- 5 Eier
- 250 g Mehl, glatt
- ½ Pkg. Backpulver
- Butter, für die Form

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
2. QimiQ Saucenbasis, Haselnüsse, Staubzucker, Salz, Zimt, Orangenschale, Öl und Eier gut vermischen.
3. Mehl mit Backpulver vermengen und unter die Kuchenmasse heben.
4. Teig in eine befettete Rehrücken- oder Kastenform füllen und in der Mitte des vorgeheizten Backofens ca. 40 Minuten backen.

## Magic Moment

Erlebe deinen QimiQ Moment, wenn du bei der Zubereitung keinen Mixer benötigst.



# Magic Moment

Erlebe deinen QimiQ Magic Moment,  
wenn dein Kuchen nicht speckig wird.



# KAROTTENKUCHEN



PORTIONEN

1 Torte



SCHWIERIGKEITSGRAD

leicht



MINUTEN

15

## ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 cm Ø

- 250 g QimiQ Saucenbasis
- 5 Eiweiß
- 160 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 5 Eigelb
- 100 g Butter, geschmolzen
- 1 Prise Zimt
- 150 g Haselnüsse, gemahlen
- 100 g Mehl, glatt
- ½ Pkg. Backpulver
- 5 Karotten, mittelgroß, gerieben
- Butter, für die Tortenform



1. Backofen auf 175 °C (Umluft) vorheizen.
2. Eiweiß mit Zucker und Salz steif schlagen.
3. QimiQ Saucenbasis mit Eigelb, geschmolzener Butter und Zimt glatt rühren.
4. Haselnüsse mit Mehl und Backpulver vermengen, mit den Karotten vermischen und zur QimiQ Saucenbasis Mischung geben. Geschlagenes Eiweiß unterheben.
5. In eine befettete Tortenform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 30-40 Minuten backen.

# Die QimiQ Kochbücher



jetzt  
bestellen  
**€ 12<sup>90</sup>**  
exkl. Versand



jetzt  
bestellen  
**€ 12<sup>90</sup>**  
exkl. Versand



Bestelle einfach unter  
der kostenlosen Hotline  
AT: 0800 22 0800, DE: 0800 022 0800  
oder auf [www.QimiQ.com](http://www.QimiQ.com)

Melde dich noch heute auf  
[www.QimiQ.com](http://www.QimiQ.com)  
zum Rezept-Newsletter an!



QimiQ Handels GmbH  
Lettlweg 5 • 5322 Hof bei Salzburg • Austria  
T +43(0) 6229 / 34 83-0 • F +43(0) 6229 / 34 83 30  
[office@QimiQ.com](mailto:office@QimiQ.com)

[www.QimiQ.com](http://www.QimiQ.com)

Folgs auf:

f /QimiQWorld  /MyQimiQChef