



Die 10 besten Valentinstagsrezepte



VALENTINSTAGS-HERZ-TORTE



PORTIONEN

1 Torte



SCHWIERIGKEITSGRAD

leicht



MINUTEN

20



ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 cm Ø

FÜR DEN BODEN

- 200 g Biskottenbrösel
- 100 g Butter, geschmolzen

FÜR DIE CREME

- 250 g QimiQ Classic, ungekühlt
- 250 g Frischkäse
- 75 g Zucker
- 1 Zitrone, Saft davon
- 250 ml Schlagobers 36 % Fett

ZUM DEKORIEREN

Himbeeren

1. Für den Boden: Biskottenbrösel und geschmolzene Butter vermischen und in einen herzförmigen Tortenring drücken.
2. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Frischkäse, Zucker und Zitronensaft dazumischen. Geschlagenes Schlagobers unterheben. Masse auf dem Biskottenboden verteilen und glatt streichen.
3. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen und vor dem Servieren mit Himbeeren dekorieren.

Magic Moment

Erlebe deinen QimiQ Magic Moment, wenn du für die Creme keine zusätzliche Gelatine brauchst.





Magic Moment

Erlebe deinen QimiQ Magic Moment,
wenn dein Cheesecake trotz weniger Fett
vollen Geschmack hat.

AMERICAN CHEESECAKE



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 Form

FÜR DIE FÜLLUNG

- 500 g QimiQ Classic, ungekühlt
- 250 g Zucker
- 20 g Vanillezucker
- 45 g Maisstärke
- 700 g Frischkäse
- 200 g Naturjoghurt
- 5 Eier
- 2 Zitronen, Saft und Abrieb

1. Backofen auf 105 °C (Heißluft) vorheizen.
 2. Für den Boden: Keksbrösel und geschmolzene Butter gut vermischen. Masse mit einem Glas in eine befettete Form drücken.
 3. Für die Füllung: Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer glatt mixen.
 4. Masse in die Form füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 110 Minuten backen.
 5. **WICHTIG:** Die Füllung ist nach Ende der Backzeit noch weich und wird erst nach ca. 6 Stunden fest.
3. Tipp: Statt Joghurt kann auch Sauerrahm verwendet werden.

Magic Moment

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



HELLE UND DUNKLE SCHOKOLADETORTE



PORTIONEN

1 Torte



SCHWIERIGKEITSGRAD

mittel



MINUTEN

45



ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 cm Ø

FÜR DEN SCHOKOLADE-TORTENBODEN

- 6 Eier
- 180 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 40 g Maisstärke
- 100 g Mehl, glatt
- 40 g Kakaopulver
- 30 ml Sonnenblumenöl
- Butter, für die Form
- Ribiselmarmelade, zum Bestreichen

FÜR DIE DUNKLE SCHOKOLADECREME

- 250 g QimiQ Classic, ungekühlt
- 175 g Philadelphia
- 50 g Staubzucker
- 150 g dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil), geschmolzen

FÜR DIE WEISSE SCHOKOLADECREME

- 250 g QimiQ Classic, ungekühlt
- 175 g Philadelphia
- 150 g weiße Schokolade, geschmolzen
- 30 ml Eierlikör
- ½ Orange, fein geriebene Schale

1. Für den Schokolade-Tortenboden: Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen.
2. Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren.
3. Maisstärke, Mehl und Kakaopulver gemeinsam in die Eiermasse sieben.
4. Zum Schluss das Öl beimengen.
5. In eine befettete Tortenform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 30-35 Minuten backen.
6. Für die dunkle Schokoladecreme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Philadelphia und Staubzucker dazumischen. Geschmolzene Schokolade unterziehen.
7. Für die weiße Schokoladecreme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Philadelphia dazumischen. Geschmolzene weiße Schokolade unterziehen. Eierlikör und Orangenschale dazumischen.
9. Tortenboden in 3 Lagen schneiden. Die untere Lage mit Ribiselmarmelade bestreichen, 2/3 der dunklen Schokoladecreme darauf verteilen und die zweite Lage darauflegen. Diese mit Ribiselmarmelade bestreichen, 2/3 der weißen Schokoladecreme darauf verteilen und mit der dritten Lage abschließen.
10. Torte mit der restlichen dunklen Schokoladecreme bestreichen, die weiße Schokoladecreme in einen Spritzbeutel füllen und damit ein Herz auf die Oberfläche dressieren.
11. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen.

Magic Moment

Erlebe deinen QimiQ Magic Moment,
wenn du für deine Creme nur einen
Schritt benötigst.



VANILLETORTE



PORTIONEN

1 Torte



SCHWIERIGKEITSGRAD

leicht



MINUTEN

40



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.
6. Den Boden in 3 Lagen schneiden.
7. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren. 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 für die Creme in nur 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.
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 dazumischen. Geschlagenes Schlagobers und Erdbeerwürfel unterheben.
6. Creme in den Tortenring füllen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen.

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.
4. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Zucker dazumischen 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 bis die Glasur fest ist.

Magic Moment

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





Magic Moment

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

MARMORKUCHEN



PORTIONEN

1 Gugelhupf



SCHWIERIGKEITSGRAD

leicht



MINUTEN

20



ZUTATEN FÜR 1 GUGELHUPFFORM

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.



KAROTTENKUCHEN



PORTIONEN

1 Kuchen



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.

Magic Moment

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



Die QimiQ Kochbücher



jetzt
bestellen
€12⁹⁰
exkl. Versand



jetzt
bestellen
€12⁹⁰
exkl. Versand



Bestelle einfach unter
der kostenlosen Hotline
AT: 0800 22 0800, DE: 0800 022 0800
oder auf www.QimiQ.com

Melde dich noch heute auf
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

www.QimiQ.com

Folge uns auf:

[f/QimiQWorld](https://www.facebook.com/QimiQWorld)

[YouTube /MyQimiQChef](https://www.youtube.com/MyQimiQChef)