



BEERENTRIFLE

QimiQ VORTEILE

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Leichter Genuss bei weniger Fett
- Natürlicher Geschmack



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

125 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
80 g	Löffelbiscuits, gewürfelt
50 ml	Orangensaft
250 g	Erdbeeren, geviertelt
125 g	Himbeere(n)
125 g	Heidelbeeren
125 g	Halbfettquark
40 g	Vanillezucker
	Mark von 1 Vanilleschote
50 ml	Milch
125 ml	Vollrahm, geschlagen

ZUBEREITUNG

1. Löffelbiscuits auf 4 Gläser verteilen und mit Orangensaft beträufeln.
2. Einige Beeren zur Dekoration beiseite legen, restliche Beeren auf den Löffelbiscuits verteilen.
3. Für die Creme ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Quark, Vanillezucker, Vanillemark und Milch dazumischen. Geschlagenen Rahm unterheben.
4. Creme in Gläser füllen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht). Mit restlichen Beeren garnieren und servieren.