



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 10 PORTIONEN

160 g Löffelbiscuits, gewürfelt

100 ml Orangensaft

500 g Erdbeeren, geviertelt

250 g Himbeere(n)

250 g Heidelbeeren

FÜR DIE CREME

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

250 g Halbfettquark

60 g Zucker

100 ml Milch

250 ml Vollrahm, geschlagen

ZUBEREITUNG

1. Löffelbiscuits auf 10 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, Zucker 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.