



# 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.