



ERDBEERCHARLOTTE MIT FRUCHTJOGURT



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

200 g Erdbeerjogurt

2 EL Zucker

Zitronensaft, nach Geschmack

125 ml Vollrahm, geschlagen

12 Löffelbiscuits, zum Dekorieren

Erdbeeren, zum Dekorieren

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Erdbeerjogurt, Zucker und Zitronensaft dazugeben und gut vermischen.
3. Geschlagenen Rahm unterheben.
4. Eine kleine Schüssel (ca. 0,75 l Füllmenge) mit Klarsichtfolie auslegen, den Rand mit Löffelbiscuits bedecken und die Erdbeermasse vorsichtig einfüllen.
5. Ca. 60 Minuten tiefkühlen und dann mindestens 4 Stunden (je nach Höhe der Schüssel) im Kühlschrank kühlen.
6. Vor dem Servieren vorsichtig auf eine Platte stürzen, Klarsichtfolie entfernen und mit Erdbeeren dekorieren.