



BEEREN-FRISCHKÄSE-TRIFLE MIT AMARETTINI



QimiQ VORTEILE

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Zeit- und Ressourcenersparnis



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1150 G

500 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

100 g Zucker

250 g Frischkäse

200 g Beerenfrüchte, tiefgekühlt

100 ml Orangensaft

ZUM DEKORIEREN

200 g rote Grütze

Amarettini

Minze

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip mit dem Zucker leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Rote Grütze in Gläser verteilen, die Creme darauf dressieren und mit Amarettini und Minze dekorieren. Gut durchkühlen lassen.