



ERDBEERCHARLOTTE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

FÜR DIE CHARLOTTE

250 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
180 g	efko GenussPlus Apfel Erdbeer
100 g	Puderzucker
0.5	Orange(n), gepresst
125 ml	Vollrahm, geschlagen
12	Löffelbiscuits

FÜR DIE GARNITUR

	Puderzucker
	Erdbeeren
	Vollrahm, geschlagen

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. efko Genuss Plus Apfel-Erdbeer, Puderzucker und Orangensaft dazugeben und mit einem Stabmixer pürieren.
2. Geschlagenen Rahm unterheben.
3. Eine kleine Schüssel (ca. $\frac{3}{4}$ Liter Füllmenge) mit Klarsichtfolie auslegen, den Rand mit Löffelbiscuits auslegen und die Erdbeermasse vorsichtig einfüllen.
4. Charlotte 60 Minuten im Gefrierfach kühlen und dann, je nach Höhe der Schüssel, weitere 3 -5 Stunden im Kühlschrank kühlen. Dann ist die Charlotte schnittfest.
5. Die Charlotte kurz vor dem Servieren vorsichtig auf eine vorbereitete Platte stürzen und die Klarsichtfolie entfernen.
6. Mit Puderzucker bestäuben und mit Erdbeeren und Rahm garnieren.