



VANILLE-ERDBEER-CREMESCHNITTEN



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Vermindert Hautbildung



15



leicht

Tipps

Falls kein QimiQ Classic Vanille zur Hand, können Sie dieses durch QimiQ Classic Natur und Vanillezucker ersetzen.

ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN

FÜR DEN BISKUITBODEN

6 Eiweiss

Prise(n) Salz

130 g Zucker

6 Eigelb

120 g Weismehl, glatt

FÜR DIE CREME

500 g QimiQ Classic Vanille, ungekühlt

300 g Erdbeeren, püriert

150 g Erdbeerkonfitüre

100 g Puderzucker

2 EL Zitronensaft

250 ml Vollrahm, geschlagen

ZUM DEKORIEREN

250 g Erdbeeren, blättrig geschnitten

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Biskuitboden Eiweiss mit Salz schaumig schlagen. Zucker dazugeben und solange schlagen, bis die Masse fest ist.
3. Eigelb unterheben, Mehl dazusieben und vorsichtig mischen.
4. Ein Backblech mit Backpapier belegen, die Biskuitmasse darauf ca. 1 cm dick verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen. Auskühlen lassen.
5. Für die Creme ungekühltes QimiQ Classic Nature glatt rühren.
6. Pürierte Erdbeeren, Erdbeerkonfitüre, Puderzucker und Zitronensaft dazugeben und dazumischen.
7. Geschlagenen Rahm vorsichtig unterheben.
8. Creme auf dem Biskuitteig verteilen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht). Mit Erdbeeren dekorieren.