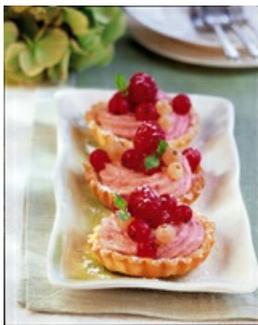




# VANILLE-FRUCHTCREME-TARTELETTES



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



25



leicht

## Tipps

Mit Kokosflocken dekorieren.

## ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

1 Frischer, süsser Mürbeteig

## FÜR DIE CREME

250 g QimiQ Classic Vanille, ungekühlt

150 g Früchte, püriert

50 g Zucker

0.5 Zitrone(n), Saft davon

125 ml Vollrahm, geschlagen

Früchte, zum Dekorieren

## ZUBEREITUNG

1. Mürbteig laut Rezept zubereiten.
2. Mürbteig ausrollen, Tartelettes mit ca. 8 cm Ø ausstechen, backen und auskühlen lassen.
3. Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Pürierte Früchte, Zucker und Zitronensaft dazumischen.
4. Geschlagenen Rahm vorsichtig unterheben.
5. Creme in die Tartelettes füllen und mit frischen Früchten dekorieren.