



# ERDBEERMOSSE IM THERMOMIX



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**250 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**250 ml** Vollrahm

**3 EL** Naturjogurt

**250 g** Erdbeeren, gewürfelt

**6 EL** Honig

## ZUM GARNIEREN

**100 g** Erdbeeren, geviertelt

**1 EL** Vanillezucker

## ZUBEREITUNG

1. Erdbeeren für die Garnitur mit Vanillezucker marinieren.
2. Rahm im Thermomix auf Stufe 6 / ca. 5 Sekunden (Vorsicht- Dauer hängt vom Sahne ab) steif schlagen – ohne Schmetterling! Rahm umfüllen.
3. QimiQ, Naturjogurt, Erdbeeren und Honig auf Stufe 4 / 10 Sekunden cremig rühren.
4. Creme aus dem Thermomix leeren und geschlagenen Rahm unterheben. In Gläser füllen und ca. 2 Stunden gut durchkühlen lassen.
5. Mit den marinierten Erdbeeren und Minzeblättern dekorieren.