



FRISCHKÄSE-ERDBEER-CHEESECAKE-CREME



QimiQ VORTEILE

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1000 G

FÜR DIE CREME

300 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

150 g Zucker

480 g Frischkäse

6 g Vanillearoma

35 ml Zitronensaft

ZUM DEKORIEREN

600 g Erdbeeren, tiefgefroren, gewürfelt

100 g Puderzucker

300 g Schokoladekekse, zerbröselt

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. Erdbeeren mit Puderzucker marinieren.
4. Schokokeksbrösel in Gläser verteilen, das Mousse darauf dressieren und die marinierten Erdbeeren darauf verteilen. Nach Belieben dekorieren und gut durchkühlen lassen.