



ERDBEERTRAUM



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

125 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

350 g Erdbeeren

2 Pkg. Vanillezucker

2 EL Zucker

330 Vollrahm

10 Löffelbiscuits

ZUBEREITUNG

1. Erdbeeren waschen, je nach Grösse vierteln oder achteln und mit einem Päckli Vanillezucker marinieren.
2. QimiQ glatt rühren, Zucker und ein Päckli Vanillezucker dazugeben.
3. Geschlagenen Rahm unterheben.
4. Löffelbiscuits in kleine Stücke brechen und mit den Erdbeeren beifügen.
5. Masse in Gläser füllen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.