



# VANILLE-ERDBEER-CREME



## QimiQ VORTEILE

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 1240 G

### FÜR DIE VANILLECREME

**500 g** QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

**140 g** Zucker

**250 ml** Vollrahm

**350 g** Weisse Schokolade, geschmolzen

**4** Vanilleschote(n), Mark davon

### FÜR DAS ERDBEERRAGOUT

**100 g** Fruchtpüree Erdbeere

**150 g** Erdbeeren, gewürfelt

## ZUBEREITUNG

1. Für die Vanillecreme: 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. Für das Erdbeerragout: Erdbeerpüree mit geschnittenen Erdbeeren vermischen.
4. Vanillecreme abwechselnd mit dem Erdbeerragout in Gläser dressieren, nach Belieben dekorieren und gut durchkühlen lassen.