



KUCHEN IM GLAS MIT VANILLECREME UND HIMBEEREN



QimiQ VORTEILE

- Cremige Konsistenz
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

625 g QimiQ Classic Vanille, ungekühlt

375 g Saurer Halbrahm

625 g Naturjogurt

180 g Zucker

2 Zitrone(n), Saft davon

625 Vollrahm, geschlagen

400 g Schokoladebiskuitboden, gebacken, zerbröselt

300 g Himbeere(n)

ZUBEREITUNG

1. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Sauerrahm, Jogurt, Zucker und Zitronensaft dazumischen.
2. Geschlagenen Rahm unterheben.
3. Biskuitbrösel abwechselnd mit Creme und Himbeeren in Gläser geben.
4. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.