



ERDBEERCHARLOTTE



QimiQ VORTEILE

- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

FÜR DIE CHARLOTTE

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

150 g Erdbeeren

100 g Puderzucker

0.5 Orange(n), gepresst

125 ml Vollrahm, geschlagen

12 Löffelbiscuits

FÜR DIE GARNITUR

Puderzucker

Erdbeeren

Vollrahm, geschlagen

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Erdbeeren, Puderzucker und Orangensaft dazugeben und mit einem Stabmixer pürieren.
2. Geschlagenen Rahm unterheben.
3. Eine kleine Schüssel (ca. ¾ Liter Füllmenge) mit Klarsichtfolie auslegen, den Rand mit Löffelbiscuits auslegen und die Erdbeermasse vorsichtig einfüllen.
4. Charlotte 60 Minuten im Gefrierfach kühlen und dann, je nach Höhe der Schüssel, weitere 3 -5 Stunden im Kühlschrank kühlen. Dann ist die Charlotte schnittfest.
5. Die Charlotte kurz vor dem Servieren vorsichtig auf eine vorbereitete Platte stürzen und die Klarsichtfolie entfernen.
6. Mit Puderzucker bestäuben und mit Erdbeeren und Rahm garnieren.