ERDBEER-STRACCIATELLA-SCHNITTEN

QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Füllungen werden fester und stabiler
- Vermindert Hautbildung
- Vermindert Verfärbungen
- Bindet Flüssigkeit, Tortenböden bleiben länger trocken und frisch

15 leicht

ZUTATEN FÜR 10 SCHNITTEN

FÜR DIE CREME

250 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
100 g	Mascarpone
80 g	Zucker
2 EL	Zitronensaft
130 g	Erdbeeren, klein gewürfelt
30 g	Bitterschokolade, gerieben
150 ml	Vollrahm, geschlagen

FÜR DEN BODEN

1	Biskuitboden
90 g	Erdbeerkonfitüre

FÜR DIE GLASUR

270 g	Erdbeeren
1 Pkg.	Tortengelee, klar

ZUBEREITUNG

1. Für die Creme: QimiQ glatt rühren. Mascarpone, Zucker und Zitronensaft dazumischen.
2. Erdbeeren, Schokoladeraspel und geschlagenen Rahm unterheben.
3. Den Schnittenboden halbieren. Den ersten Boden mit Erdbeerkonfitüre bestreichen und die Hälfte der Creme darauf verteilen.
4. Den zweiten Boden darauflegen und die restliche Creme darauf verteilen.
5. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
6. Vor dem Servieren die restlichen Erdbeeren auf der Schnitte verteilen und mit Tortengelee überziehen.