



VANILLE-ERDBEER-CREME MIT WEISSER SCHOKOLADE



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 Vollrahm

350 g Weisse Schokolade, geschmolzen

4 Vanilleschote(n), Mark davon

FÜR DAS ERDBEERRAGOUT

200 g Fruchtpüree Erdbeere

300 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 und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.