



ERDBEER-QUARK-SCHNITTEN



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig
- Nur wenige Zubereitungsschritte



15



leicht

Tipps

Statt Topfen kann auch Frischkäse verwendet werden.

ZUTATEN FÜR 12 SCHNITTEN

1 Biskuitboden

FÜR DIE CREME

500 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

250 g Magerquark

100 g Zucker

0.5 Zitrone(n), Saft davon

250 g Erdbeeren, gewürfelt

125 ml Vollrahm, geschlagen

ZUBEREITUNG

1. Biskuitboden laut Rezept zubereiten.
2. Für die Creme: QimiQ glatt rühren. Quark, Zucker und Zitronensaft dazumischen. Erdbeeren untermischen und den geschlagenen Rahm unterheben.
3. Creme auf dem Tortenboden verteilen und im Kühlschrank mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
4. Portionieren und beliebig dekorieren.