ERDBEER-FRISCHKÄSKUCHEN IM GLAS

QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Einfache und schnelle Zubereitung

15

leicht

Tipps

Mit frischer Minze dekorieren.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
100 g	Butterguetzli
1 Pkg.	Frischkäse, (175 g)
80 ml	Milch
80 g	Zucker
1	Zitrone(n), Saft und fein geriebene Schale
250 g	Erdbeeren, gewürfelt

ZUBEREITUNG

1. Butterkekse grob zerbröseln und als Boden in Gläser geben.
2. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird
3. Frischkäse, Milch, Zucker, Zitronensaft und -schale dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
4. Creme und Erdbeerwürfel abwechselnd in die Gläser füllen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.