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	QimiQ Classic Vanille
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 Classic Vanille 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.