



# FRUCHTIGE SCHAFSFRISCHKÄSECREME



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

**500 g** Beerenfrüchte, frisch

**25 g** Zucker

**250 g** QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

**180 g** Schaffrischkäse

Zitronensaft, von 1 Zitrone

**1 Pkg.**

**[päckchen]** Vanillezucker

**100 g** Puderzucker

Zitronenmelisse, zum Dekorieren

## ZUBEREITUNG

1. Beeren und Zucker vermischen und 15 Minuten ziehen lassen.
2. Für die Creme kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
3. Schaffrischkäse, Zitronensaft, Vanillezucker und Puderzucker dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
4. Beeren und Schaffrischkäsecreme schichtweise in Dessertgläser füllen und mit Zitronenmelisse garnieren.