



ERDBEERMOSSE IM GLAS (THERMOMIX)



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

100 g Butterguetzli

250 g Erdbeeren

60 g Zucker

100 g Griechischer Joghurt

Saft von 1/2 Zitrone

ZUBEREITUNG

1. Butterkekse in den Mixtopf geben und 5 Sek./Stufe 5 zerbröseln und umfüllen.
2. Erdbeeren und Zucker in den Mixtopf geben, 10 Sek./Stufe 7 pürieren und umfüllen.
3. Ungekühltes QimiQ Classic in den Mixtopf geben und 30 Sek./Stufe 5 glatt rühren.
4. Griechisches Joghurt, 150 g Erdbeerpüree und Zitronensaft dazugeben und 10 Sek./Stufe 3,5 vermischen.
5. Erdbeermousse abwechselnd mit den Butterkeksbrösel in Gläser schichten und mit dem restlichen Erdbeerpüree abschließen.
6. Nach Belieben dekorieren und vor dem Servieren gut durchkühlen lassen.