



ERDBEERCHARLOTTE IN KASTENFORM



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Säurestabil und gerinnt daher nicht



15



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN, 1 LITER KASTENFORM

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

500 g Erdbeeren

80 g Kristallzucker

125 g Halbfettquark

2 EL Zitronensaft

125 g Vollrahm, geschlagen

15 Stück Löffelbiscuits

FÜR DIE DEKORATION

125 g Vollrahm, geschlagen

2 Stück Erdbeeren, geviertelt

ZUBEREITUNG

1. Erdbeeren mit 30 g Zucker und etwas Zitronensaft pürieren. (3 EL vom Erdbeerpüree für die Dekoration übrig lassen).
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Quark, 50 g Zucker und Zitronensaft dazugeben und verrühren. Geschlagenen Rahm unterheben.
3. Kastenform mit Frischhaltefolie auslegen und schichtweise mit Creme, Erdbeerpüree und Löffelbiskuits füllen. Mit der Creme abschliessen. Mindestens 4 Stunden kühlen (Im Idealfall über Nacht).
4. Erdbeearlotte auf eine Platte stürzen, Folie abziehen. Mit Rahmrosetten, Erdbeervierveln und restlichen Erdbeerpüree dekorieren.