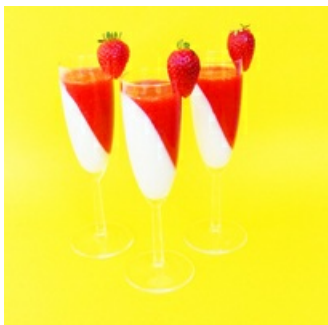




# JOGURT-ERDBEER-CREME



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gelingsicher



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**150 g** QimiQ Classic Vanille, ungekühlt

**150 g** Naturjogurt

**30 g** Zucker

**350 g** Erdbeeren

**3 EL** Zucker

**2 EL** Zitronensaft

**1 EL** Orangenlikör, Cointreau

**1** Blatt Gelatine à 1,5 g

## ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Zucker und Joghurt dazugeben und gut verrühren.
2. Creme in 4 Sektgläser verteilen, Gläser dabei etwas schräg halten und auch so in den Kühlschrank stellen. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
3. Erdbeeren mit Puderzucker und Zitronensaft pürieren. Likör unterrühren.
4. Gelatine im kalten Wasser einweichen und quellen lassen. Gelatine ausdrücken und unter Rühren erwärmen, bis sie vollständig gelöst ist. 2 EL des Erdbeerpürees mit einem Schneebesen unter die Gelatine rühren, dann in das übrige Püree langsam einrühren.
5. Erdbeerpüree in die Gläser mit Joghurtcreme füllen und wieder im Kühlschrank fest werden lassen.
6. Mit Erdbeerhälften dekorieren.