



ERDBEER-STRACCIATELLA-SCHNITTEN



QimiQ VORTEILE

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, Tortenböden bleiben länger trocken und frisch



15



leicht

ZUTATEN FÜR 14 PORTIONEN

FÜR DEN SCHNITTENBODEN

5	Ei(er)
150 g	Zucker
1 Pkg.	
[Päckchen]	Vanillezucker
1 Prise(n)	Salz
100 g	Weissmehl
50 g	Stärke, z.B. Maizena
100 g	Erdbeerkonfitüre, zum Bestreichen

FÜR DIE CREME

500 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
80 g	Zucker
3 EL	Zitronensaft
400 g	Erdbeeren, gewürfelt
100 g	Magerquark
250 g	Vollrahm, geschlagen
2 EL	Schokoladeflocken

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 190 ° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Schnittenboden Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren bis die Masse nicht mehr an Volumen gewinnt. Mehl mit Stärke mischen, einsieben und vorsichtig unterheben.
3. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech einen Backrahmen mit Durchmesser 36x24 cm stellen, Teig einfüllen und im vorgeheizten Backofen ca. 20-25 min backen.
4. Backrahmen lösen und entfernen. Backpapier abziehen und Boden auskühlen lassen.
5. Schnittenboden mit Konfitüre bestreichen. Backrahmen waschen, trocknen und wieder um den Boden stellen.
6. Für die Creme ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Quark, Zucker und Zitronensaft dazugeben und unterrühren. Erdbeeren und Schokoladeflocken untermischen. Geschlagenen Rahm unterheben.
7. Creme auf dem Schnittenboden verteilen. Im Kühlschrank mindestens 4 Stunden kühlen (Im Idealfall über Nacht).
8. Portionieren und beliebig dekorieren.