



BEERENTRIFLE

QimiQ AVANTAGES

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Leichter Genuss bei weniger Fett
- Natürlicher Geschmack



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

125 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
80 g	Biscuits à la cuillère, coupé en dés
50 ml	Jus d'orange
250 g	Fraises, coupé en quartiers
125 g	Framboise(s)
125 g	Heidelbeeren
125 g	Topfen / Quark 10 % Fett
40 g	Sucre vanillé
	Mark von 1 Vanilleschote
50 ml	Lait
125 ml	Crème entière, fouetté

PRÉPARATION

1. Biskotten auf 4 Gläser verteilen und mit Orangensaft beträufeln.
2. Einige Beeren zur Dekoration beiseite legen, restliche Beeren auf den Biskotten verteilen.
3. Für die Creme ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Topfen, Vanillezucker, Vanillemark und Milch dazumischen. Geschlagene Sahne unterheben.
4. Creme in Gläser füllen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht). Mit restlichen Beeren garnieren und servieren.