



BEERENTRIFLE

QimiQ AVANTAGES

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



15



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

160 g Biscuits à la cuillère, coupé en dés

100 ml Jus d'orange

500 g Fraises, coupé en quartiers

250 g Framboise(s)

250 g Heidelbeeren

FÜR DIE CREME

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

250 g Topfen / Quark 10 % Fett

60 g Sucre

100 ml Lait

250 ml Crème entière, fouetté

PRÉPARATION

1. Biskotten auf 10 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, Zucker 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.