



# ERDBEERCHARLOTTE MIT FRUCHTJOGHURT



## QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



## INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

**250 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**200 g** Erdbeerjoghurt

**2 cs** Sucre

Jus d'un citron, selon le goût

**125 ml** Crème entière, fouetté

**12** Biscuits à la cuillère, pour la décoration

Fraises, pour la décoration

## PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Erdbeerjoghurt, Zucker und Zitronensaft dazugeben und gut vermischen.
3. Geschlagene Sahne unterheben.
4. Eine kleine Schüssel (ca. 0,75 l Füllmenge) mit Klarsichtfolie auslegen, den Rand mit Biskotten bedecken und die Erdbeermasse vorsichtig einfüllen.
5. Ca. 60 Minuten tiefkühlen und dann mindestens 4 Stunden (je nach Höhe der Schüssel) im Kühlschrank kühlen.
6. Vor dem Servieren vorsichtig auf eine Platte stürzen, Klarsichtfolie entfernen und mit Erdbeeren dekorieren.