



ERDBEERCHARLOTTE MIT EFKO GENUSS PLUS



QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

FÜR DIE CHARLOTTE

250 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
180 g	efko GenussPlus Apfel Erdbeer_efko GenussPlus pomme fraise
100 g	Sucre glace
0.5	Orange(s), gepresst
125 ml	Crème entière, fouetté
12	Biscuits à la cuillère

FÜR DIE GARNITUR

	Sucre glace
	Fraises
	Crème entière, fouetté

PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. efko Genuss Plus Apfel-Erdbeer, Staubzucker und Orangensaft dazugeben und mit einem Stabmixer pürieren.
2. Geschlagene Sahne unterheben.
3. Eine kleine Schüssel (ca. ¾ Liter Füllmenge) mit Klarsichtfolie auslegen, den Rand mit Biskotten auslegen und die Erdbeermasse vorsichtig einfüllen.
4. Charlotte 60 Minuten im Gefrierfach kühlen und dann, je nach Höhe der Schüssel, weitere 3-5 Stunden im Kühlschrank kühlen. Dann ist die Charlotte schnittfest.
5. Die Charlotte kurz vor dem Servieren vorsichtig auf eine vorbereitete Platte stürzen und die Klarsichtfolie entfernen.
6. Mit Staubzucker bestäuben und mit Erdbeeren und Sahne garnieren.