



VANILLE-ERDBEER-SCHNITTEN



QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Vermindert Hautbildung



15



Tipps

Falls kein QimiQ Classic Vanille zur Hand, können Sie dieses durch QimiQ Classic Natur und Vanillezucker ersetzen.

INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONS

FÜR DEN BISKUITBODEN

6	Blanc(s) d'œuf
pincée	Sel
130 g	Sucre
6	Jaune(s) d'œuf
120 g	Farine, sans levure

FÜR DIE CREME

500 g	QimiQ Classic Vanille, non réfrigéré
300 g	Fraises, réduit en purée
150 g	Erdbeermarmelade
100 g	Sucre glace
2 cs	Jus d'un citron
250 ml	Crème entière, fouetté

ZUM DEKORIEREN

250 g	Fraises, émincées
--------------	-------------------

PRÉPARATION

1. Backofen auf 180° C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Biskuitboden: Eiweiß mit Salz und Zucker schlagen bis die Masse fest ist.
3. Eigelb unterheben, Mehl dazusieben und vorsichtig mischen.
4. Ein Backblech mit Backpapier belegen, die Biskuitmasse darauf ca. 1 cm dick verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen. Auskühlen lassen.
5. Für die Creme ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren.
6. Pürierte Erdbeeren, Erdbeermarmelade, Staubzucker und Zitronensaft dazumischen.
7. Geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.
8. Creme auf dem Biskuitteig verteilen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht). Mit Erdbeeren dekorieren.