

DIPLOMATENCREME MIT ERDBEERSAUCE



QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten (AFI)
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust





INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
60 ml	Lait
75 g	Sucre
1	Sucre vanillé
1 TL	Jus d'un citron
125 ml	Crème entière, fouetté
4	Biscuits à la cuillère
200 g	Beerenfrüchte, frisch

FÜR DIE ERDBEERSAUCE

100 g F	raises
2 cs S	Sucre
1 TL Ju	us d'un citron

PRÉPARATION

- 1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt
- 2. Milch, Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft dazugeben und gut vermischen.
- 3. Zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben.
- 4. Biskotten klein schneiden und in kleine Schalen geben.
- 5. Beeren und Creme darauf schichtweise verteilen. Mit der Creme abschließen.
- 6. Mindestens 4 Stunden kühlen.
- 7. Für die Erdbeersauce: Alle Zutaten mit dem Stabmixer pürieren. Vor dem Servieren über der Diplomatencreme verteilen.