



DIPLOMATENCREME MIT ERDBEERSAUCE



QimiQ AVANTAGES

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



15

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 Fraises

2 cs Sucre

1 TL Jus d'un citron

PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
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.