ERDBEERCREME IM THERMOMIX_CRÈME DE FRAISES AU THERMOMIX

QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett_Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust_Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité
- Einfache und schnelle Zubereitung

_

15

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
250 ml	Crème fouettée 36 % graisse
3 cs	Yogourt nature
250 g	Fraises, coupé en dés
6 cs	Miel

ZUM GARNIEREN_POUR GARNIR

100 g	Fraises, coupé en quartiers
1 cs	Sucre vanillé

PRÉPARATION

1. Erdbeeren für die Garnitur mit Vanillezucker marinieren._Faire mariner les fraises pour la garniture avec du sucre vanillé.
2. Schlagobers mit Rühraufsatz auf Stufe 3 auf Sicht schlagen. Schlagobers umfüllen.

   _
   Battez à vue la crème fouettée avec l'accessoire de battage à la vitesse 3. Transférer la crème fouettée.
3. Ungekühltes QimiQ Classic, Naturjoghurt, Erdbeeren und Honig auf Stufe 4 / 10 Sekunden cremig rühren._Mélanger le QimiQ Classic non refroidi, le yaourt nature, les fraises et le miel à la vitesse 4 / 10 secondes jusqu'à obtenir une crème.
4. Creme aus dem Thermomix leeren und geschlagenes Schlagobers unterheben. In Gläser füllen und ca. 2 Stunden gut durchkühlen lassen.

   _
   Vider la crème du Thermomix et y incorporer la crème fouettée. Verser dans des verres et laisser bien refroidir pendant environ 2 heures.
5. Mit den marinierten Erdbeeren und Minzeblättern dekorieren._Décorer avec les fraises marinées et les feuilles de menthe.