



# ERDBEERCHARLOTTE



## QimiQ AVANTAGES

- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



## INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

### FÜR DIE CHARLOTTE

**250 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**150 g** Fraises

**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. Erdbeeren, Staubzucker und Orangensaft dazugeben und mit einem Stabmixer pürieren.
2. Geschlagene Sahne unterheben.
3. Eine kleine Schüssel (ca.  $\frac{3}{4}$  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.