



ERDBEER-FRISCHKÄSE-KUCHEN IM GLAS



QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



Tipps

Mit frischer Minze dekorieren.

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g , réfrigéré

100 g Petit-beurres

1 paquet Fromage frais, (175 g)

80 ml Lait

80 g Sucre

1 Citron(s), jus et zeste finement râpé

250 g Fraises, coupé en dés

PRÉPARATION

1. Butterkekse grob zerbröseln und als Boden in Gläser geben.
2. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird
3. Frischkäse, Milch, Zucker, Zitronensaft und -schale dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
4. Creme und Erdbeerwürfel abwechselnd in die Gläser füllen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.