



# ERDBEERMUSSE IM GLAS (THERMOMIX)\_MOUSSE AUX FRAISES EN POT (THERMOMIX)



## QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
  - Un plaisir crémeux avec moins de matières grasses
  - Un plaisir crémeux avec moins de matières grasses
- Einfache und schnelle Zubereitung
  - Une préparation simple et rapide
  - Une préparation simple et rapide
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
  - Souligne le goût propre des ingrédients
  - Souligne le goût propre des ingrédients



## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

<b>250 g</b>	QimiQ Base crème, non réfrigéré
<b>100 g</b>	Petit-beurres
<b>250 g</b>	Fraises
<b>60 g</b>	Sucre
<b>100 g</b>	Yogourt grec
	Saft von 1/2 Zitrone

## PRÉPARATION

1. Butterkekse in den Mixtopf geben und 5 Sek./Stufe 5 zerbröseln und umfüllen.
  - Emietter les biscuits au beurre dans le bol du mixeur pendant 5 sec/vitesse 5 et transvaser.
2. Erdbeeren und Zucker in den Mixtopf geben, 10 Sek./Stufe 7 pürieren und umfüllen.
  - Ajouter les fraises et le sucre dans le bol du mixeur, réduire en purée 10 sec/vitesse 7 et transvaser.
3. Ungekühltes QimiQ Classic in den Mixtopf geben und 30 Sek./Stufe 5 glatt rühren.
  - Ajouter le QimiQ Classic non refroidi dans le bol du mixeur et mélanger pendant 30 secondes/vitesse 5.
4. Griechisches Joghurt, 150 g Erdbeerpüree und Zitronensaft dazugeben und 10 Sek./Stufe 3,5 vermischen.
  - Ajouter le yaourt grec, 150 g de purée de fraises et le jus de citron et mélanger 10 s/vitesse 3,5.
5. Erdbeermousse abwechselnd mit den Butterkeksbrösel in Gläser schichten und mit dem restlichen Erdbeerpüree abschließen.
  - Remplir les verres de mousse aux fraises en alternant avec les miettes de biscuits au beurre et terminer par le reste de

la purée de fraises.

6. Nach Belieben dekorieren und vor dem Servieren gut durchkühlen lassen.

– Décorez à votre guise et laissez bien refroidir avant de servir.