



ERDBEERCREME MIT EIERLIKÖR UND WALDERDBEEREN VON RUDOLF UND KARL OBAUER



QimiQ AVANTAGES

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

FÜR DIE ERDBEERCREME

120 g QimiQ Base crème

500 g Fraises

200 g Demi-crème acidulée

60 ml Liqueur aux œufs

2 cs Sucre

1 TL Sucre vanillé

1 Schuss Tabasco

ZUM GARNIEREN

500 g Walderdbeeren

Menthe

Milchschaum (optional)

PRÉPARATION

1. Erdbeeren waschen und putzen. Gemeinsam mit den anderen Zutaten in einer Küchenmaschine hochtourig zu einer feinen Creme mixen.
2. Creme in Gläser oder Schalen füllen und etwa 1 Stunde kühlen.
3. Waldbeeren waschen und putzen. Creme mit Walderdbeeren servieren, eventuell auch mit Milchschaum und Minze oder Melisse dekorieren.