ERDBEERCHARLOTTE IN KASTENFORM

QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Säurestabil und gerinnt daher nicht (AFI)

15

INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONEN, 1 LITER KASTENFORM

250 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
500 g	Fraises
80 g	Kristallzucker_Sucre cristallisé
125 g	Topfen / Quark 10 % Fett
2 cs	Jus d'un citron
125 g	Crème entière, fouetté
15 Stück	Biscuits à la cuillère

FÜR DIE DEKORATION

125 g	Crème entière, fouetté
2 Stück	Fraises, coupé en quartiers

PRÉPARATION

1. Erdbeeren mit 30 g Zucker und etwas Zitronensaft pürieren. (3 EL vom Erdbeerpüree für die Dekoration übrig lassen).
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Topfen, 50 g Zucker und Zitronensaft dazugeben und verrühren. Geschlagene Sahne unterheben.
3. Kastenform mit Frischhaltefolie auslegen und schichtweise mit Creme, Erdbeerpüree und Biskotten füllen. Mit der Creme abschließen. Mindestens 4 Stunden kühlen (Im Idealfall über Nacht).
4. Erdbeecharlotte auf eine Platte stürzen, Folie abziehen. Mit Sahnerosetten, Erdbeervierteln und restlichen Erdbeerpüree dekorieren.