



# 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. Erdbeearlotte auf eine Platte stürzen, Folie abziehen. Mit Sahnerosetten, Erdbeervierveln und restlichen Erdbeerpüree dekorieren.