



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