



BEERENTRIFLE

QimiQ VORTEILE

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Leichter Genuss bei weniger Fett
- Natürlicher Geschmack



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

125 g	QimiQ Classic, ungekühlt
80 g	Biskotten/Löffelbiskuits, gewürfelt
50 ml	Orangensaft
250 g	Erdbeeren, geviertelt
125 g	Himbeere(n)
125 g	Heidelbeeren
125 g	Topfen / Quark 10 % Fett
40 g	Vanillezucker
	Mark von 1 Vanilleschote
50 ml	Milch
125 ml	Sahne 36 % Fett, geschlagen

ZUBEREITUNG

1. Biskotten auf 4 Gläser verteilen und mit Orangensaft beträufeln.
2. Einige Beeren zur Dekoration beiseite legen, restliche Beeren auf den Biskotten verteilen.
3. Für die Creme ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Topfen, Vanillezucker, Vanillemark und Milch dazumischen. Geschlagene Sahne unterheben.
4. Creme in Gläser füllen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht). Mit restlichen Beeren garnieren und servieren.