



# PALATSCHINKENTURM MIT ERDBEERQUARK



## QimiQ VORTEILE

- Creme kann sofort serviert werden
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

### FÜR DEN ERDBEERQUARK

**125 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**100 g** Erdbeeren, püriert

**1 EL** Zitronensaft

**3 EL** Zucker

**250 g** Topfen / Quark 20 % Fett

**60** Schlagobers 36 % Fett

**100 g** Erdbeeren, gewürfelt

### FÜR DIE PALATSCHINKEN

**3** Eigelb

**100 ml** Milch

**1 Prise(n)** Salz

**2 EL** Zucker

**1 Pkg.** Vanillezucker

**100 g** Mehl

**3** Eiweiß

Pflanzenöl, zum Herausbacken

## ZUBEREITUNG

1. Für den Erdbeerquark: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Erdbeerpüree, Zitronensaft, Zucker und Quark dazumischen. Geschlagenen Schlagobers und Erdbeerwürfel unterheben.
2. Für die Palatschinken: Eigelb mit Milch, Salz, Zucker und Vanillezucker verrühren. Mehl einsieben und alles gut vermischen. Eiweiß steif schlagen und unterheben.
3. Palatschinken portionsweise in heißem Öl herausbacken.
4. Palatschinken mit Erdbeerquark servieren.