



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 10 PORTIONEN

160 g Biskotten/Löffelbiskuits, gewürfelt

100 ml Orangensaft

500 g Erdbeeren, geviertelt

250 g Himbeere(n)

250 g Heidelbeeren

FÜR DIE CREME

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

250 g Topfen / Quark 10 % Fett

60 g Zucker

100 ml Milch

250 ml Sahne 36 % Fett, geschlagen

ZUBEREITUNG

1. Biskotten auf 10 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, Zucker 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.