



ERDBEERCHARLOTTE MIT FRUCHTJOGHURT



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

200 g Erdbeerjoghurt

2 EL Zucker

Zitronensaft, nach Geschmack

125 ml Sahne 36 % Fett, geschlagen

12 Biskotten/Löffelbiskuits, zum Dekorieren

Erdbeeren, zum Dekorieren

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Erdbeerjoghurt, Zucker und Zitronensaft dazugeben und gut vermischen.
3. Geschlagene Sahne unterheben.
4. Eine kleine Schüssel (ca. 0,75 l Füllmenge) mit Klarsichtfolie auslegen, den Rand mit Biskotten bedecken und die Erdbeermasse vorsichtig einfüllen.
5. Ca. 60 Minuten tiefkühlen und dann mindestens 4 Stunden (je nach Höhe der Schüssel) im Kühlschrank kühlen.
6. Vor dem Servieren vorsichtig auf eine Platte stürzen, Klarsichtfolie entfernen und mit Erdbeeren dekorieren.