



VANILLE-ERDBEER-SCHNITTEN



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Vermindert Hautbildung



15



leicht

Tipps

Falls kein QimiQ Classic Vanille zur Hand, können Sie dieses durch QimiQ Classic Natur und Vanillezucker ersetzen.

ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN

FÜR DEN BISKUITBODEN

6 Eiweiß

Prise(n) Salz

130 g Zucker

6 Eigelb

120 g Mehl, glatt

FÜR DIE CREME

500 g QimiQ Classic Vanille, ungekühlt

300 g Erdbeeren, püriert

150 g Erdbeermarmelade

100 g Staubzucker

2 EL Zitronensaft

250 ml Sahne 36 % Fett, geschlagen

ZUM DEKORIEREN

250 g Erdbeeren, blättrig geschnitten

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180° C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Biskuitboden: Eiweiß mit Salz und Zucker schlagen bis die Masse fest ist.
3. Eigelb unterheben, Mehl dazusieben und vorsichtig mischen.
4. Ein Backblech mit Backpapier belegen, die Biskuitmasse darauf ca. 1 cm dick verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen. Auskühlen lassen.
5. Für die Creme ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren.
6. Pürierte Erdbeeren, Erdbeermarmelade, Staubzucker und Zitronensaft dazumischen.
7. Geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.
8. Creme auf dem Biskuitteig verteilen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht). Mit Erdbeeren dekorieren.