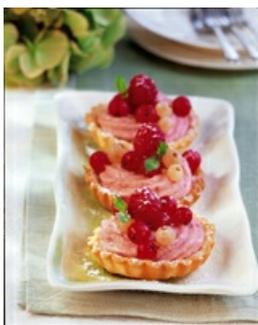




VANILLE-FRUCHTCREME-TARTELETTES



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



25



leicht

Tipps

Mit Kokosflocken dekorieren.

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

1 Frischer, süßer Mürbteig

FÜR DIE CREME

250 g QimiQ Classic Vanille, ungekühlt

150 g Früchte, püriert

50 g Zucker

0.5 Zitrone(n), Saft davon

125 ml Schlagobers 36 % Fett, geschlagen

Früchte, zum Dekorieren

ZUBEREITUNG

1. Mürbteig laut Rezept zubereiten.
2. Mürbteig ausrollen, Tartelettes mit ca. 8 cm Ø ausstechen, backen und auskühlen lassen.
3. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Pürierte Früchte, Zucker und Zitronensaft dazumischen.
4. Geschlagenes Schlagobers vorsichtig unterheben.
5. Creme in die Tartelettes füllen und mit frischen Früchten dekorieren.