



# KUCHEN IM GLAS MIT VANILLECREME UND HIMBEEREN



## QimiQ VORTEILE

- Cremige Konsistenz
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**250 g** QimiQ Classic Vanille, ungekühlt

**150 g** Sauerrahm 15 % Fett

**70 g** Zucker

**0.5** Zitrone(n), Saft davon

**250 ml** Schlagobers 36 % Fett, geschlagen

**180 g** Brownies, zerbröselt

**125 g** Himbeere(n)

## ZUBEREITUNG

1. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Sauerrahm, Zucker und Zitronensaft dazumischen.
2. Geschlagenen Schlagobers unterheben.
3. Browniebrösel abwechselnd mit Creme und Himbeeren in Gläser geben.
4. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.