



# DIPLOMATENCREME MIT ERDBEERSAUCE



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten (AFI)
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**250 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**60 ml** Milch

**75 g** Zucker

**1 Pkg.**

**[Päckchen]** Vanillezucker

**1 TL** Zitronensaft

**125 ml** Sahne 36 % Fett, geschlagen

**4** Biskotten/Löffelbiskuits

**200 g** Beerenfrüchte, frisch

## FÜR DIE ERDBEERSAUCE

**100 g** Erdbeeren

**2 EL** Zucker

**1 TL** Zitronensaft

## ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Milch, Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft dazugeben und gut vermischen.
3. Zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben.
4. Biskotten klein schneiden und in kleine Schalen geben.
5. Beeren und Creme darauf schichtweise verteilen. Mit der Creme abschließen.
6. Mindestens 4 Stunden kühlen.
7. Für die Erdbeersauce: Alle Zutaten mit dem Stabmixer pürieren. Vor dem Servieren über der Diplomatencreme verteilen.