



ERDBEERCREME IM THERMOMIX®



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

250 ml Schlagobers 36 % Fett

3 EL Naturjoghurt

250 g Erdbeeren, gewürfelt

6 EL Honig

ZUM GARNIEREN

100 g Erdbeeren, geviertelt

1 EL Vanillezucker

ZUBEREITUNG

1. Erdbeeren für die Garnitur mit Vanillezucker marinieren.
2. Schlagobers mit Rühraufsatz auf Stufe 3 auf Sicht schlagen. Schlagobers umfüllen.
3. Ungekühltes QimiQ Classic, Naturjoghurt, Erdbeeren und Honig auf Stufe 4 / 10 Sekunden cremig rühren.
4. Creme aus dem Thermomix leeren und geschlagenes Schlagobers unterheben. In Gläser füllen und ca. 2 Stunden gut durchkühlen lassen.
5. Mit den marinierten Erdbeeren und Minzeblättern dekorieren.