



ERDBEER-FRISCHKÄSE-KUCHEN IM GLAS



QimiQ VORTEILE

- Echte Sahne - beste Qualität
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

100 g Butterkekse, zerbröselt

150 g Frischkäse

40 ml Milch

80 g Zucker

1 Zitrone(n), Saft und fein geriebene Schale

125 ml Schlagobers 36 % Fett, geschlagen

250 g Erdbeeren, fein gewürfelt

ZUBEREITUNG

1. Butterkekse grob zerbröseln und als Boden in Gläser geben.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Frischkäse, Milch, Zucker, Zitronensaft und -schale dazumischen. Geschlagenes Schlagobers unterheben.
3. Creme und Erdbeeren abwechselnd in die Gläser füllen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.