



BEEREN-FRISCHKÄSE-TRIFLE MIT AMARETTINI

QimiQ VORTEILE

- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Voller Geschmack bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

250 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

110 g Zucker

200 g Frischkäse

150 g Beerenfrüchte, tiefgekühlt

80 ml Orangensaft

30 g Amarettini, zerbröselt

ZUM DEKORIEREN

300 g Beerenfrüchte, frisch

Amarettini

Minze

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip mit dem Zucker leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Beeren in Gläser verteilen, die Creme darauf dressieren und mit Amarettini und Minze dekorieren. Gut durchkühlen lassen.