



# ERDBEERTRAUM



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

**125 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**350 g** Erdbeeren

**2 Pkg.** Vanillezucker

**2 EL** Zucker

**330** Schlagobers 36 % Fett

**10** Biskotten/Löffelbiskuits

## ZUBEREITUNG

1. Erdbeeren waschen, je nach Größe vierteln oder achteln und mit einer Packung Vanillezucker marinieren.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Zucker und den restlichen Vanillezucker dazumischen.
3. Geschlagenen Schlagobers unterheben.
4. Biskotten in kleine Stücke brechen und mit den Erdbeeren unter die Creme mischen.
5. Creme in Gläser füllen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.