



# KUCHEN IM GLAS MIT VANILLECREME UND HIMBEEREN



## QimiQ VORTEILE

- Cremige Konsistenz
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**625 g** QimiQ Classic Vanille, ungekühlt

**375 g** Sauerrahm 15 % Fett

**625 g** Naturjoghurt

**180 g** Zucker

**2** Zitrone(n), Saft davon

**625** Schlagobers 36 % Fett, geschlagen

**400 g** Schokoladebiskuitboden, gebacken, zerbröselt

**300 g** Himbeere(n)

## ZUBEREITUNG

1. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Sauerrahm, Joghurt, Zucker und Zitronensaft dazumischen.
2. Geschlagenen Schlagobers steif schlagen.
3. Biskuitbrösel abwechselnd mit Creme und Himbeeren in Gläser geben.
4. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.