ERDBEERCHARLOTTE

QimiQ VORTEILE

- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung

15

leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

FÜR DIE CHARLOTTE

250 g	QimiQ Classic, ungekühlt
150 g	Erdbeeren
100 g	Staubzucker
0.5	Orange(n), gepresst
125 ml	Sahne 36 % Fett, geschlagen
12	Biskotten/Löffelbiskuits

FÜR DIE GARNITUR

	Staubzucker
	Erdbeeren
	Sahne 36 % Fett, geschlagen

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Erdbeeren, Staubzucker und Orangensaft dazugeben und mit einem Stabmixer pürieren.
2. Geschlagene Sahne unterheben.
3. Eine kleine Schüssel (ca. ¾ Liter Füllmenge) mit Klarsichtfolie auslegen, den Rand mit Biskotten auslegen und die Erdbeermasse vorsichtig einfüllen.
4. Charlotte 60 Minuten im Gefrierfach kühlen und dann, je nach Höhe der Schüssel, weitere 3-5 Stunden im Kühlschrank kühlen. Dann ist die Charlotte schnittfest.
5. Die Charlotte kurz vor dem Servieren vorsichtig auf eine vorbereitete Platte stürzen und die Klarsichtfolie entfernen.
6. Mit Staubzucker bestäuben und mit Erdbeeren und Sahne garnieren.