



# ERDBEER-STRACCIATELLA-SCHNITTEN



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Füllungen werden fester und stabiler
- Vermindert Hautbildung
- Vermindert Verfärbungen
- Bindet Flüssigkeit, Tortenböden bleiben länger trocken und frisch



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 SCHNITTEN

### FÜR DIE CREME

<b>250 g</b>	QimiQ Classic, ungekühlt
<b>100 g</b>	Mascarpone
<b>80 g</b>	Zucker
<b>2 EL</b>	Zitronensaft
<b>130 g</b>	Erdbeeren, klein gewürfelt
<b>30 g</b>	Bitterschokolade, gerieben
<b>150 ml</b>	Schlagobers 36 % Fett, geschlagen

### FÜR DEN BODEN

<b>1</b>	Biskuitboden
<b>90 g</b>	Erdbeermarmelade

### FÜR DIE GLASUR

<b>270 g</b>	Erdbeeren
<b>1 Pkg.</b>	Tortengelee, klar

## ZUBEREITUNG

1. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Mascarpone, Zucker und Zitronensaft dazumischen.
2. Erdbeeren, Schokoladeraspel und geschlagenes Schlagobers unterheben.
3. Den Schnittenboden halbieren. Den ersten Boden mit Erdbeermarmelade bestreichen und die Hälfte der Creme darauf verteilen.
4. Den zweiten Boden darauflegen und die restliche Creme darauf verteilen.
5. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen.
6. Vor dem Servieren die restlichen Erdbeeren auf der Schnitte verteilen und mit Tortengelee überziehen.