



PALATSCHINKENTURM MIT ERDBEERQUARK



QimiQ VORTEILE

- Creme kann sofort serviert werden
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Flaumige Konsistenz



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DEN ERDBEERQUARK

125 g QimiQ Classic, ungekühlt

100 g Erdbeeren, püriert

1 EL Zitronensaft

3 EL Zucker

250 g Topfen / Quark 20 % Fett

60 Schlagobers 36 % Fett

100 g Erdbeeren, gewürfelt

FÜR DIE PALATSCHINKEN

250 g QimiQ Sahne-Basis

60 g Mehl, glatt

0.5 Pkg. Backpulver

2 EL Zucker

1 Prise(n) Salz

3 Ei(er)

Pflanzenöl, zum Herausbacken

ZUBEREITUNG

1. Für den Erdbeerquark: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Erdbeerpüree, Zitronensaft, Zucker und Topfen/Quark dazumischen. Geschlagenen Schlagobers und Erdbeerwürfel unterheben.
2. Für die Palatschinken: QimiQ Sahne-Basis mit Zucker, Salz, Mehl und Backpulver glatt rühren. Eier untermischen.
3. Palatschinken portionsweise in heißem Öl herausbacken.
4. Palatschinken mit Erdbeerquark servieren.