



ERDBEER-TOPFEN-SCHNITTEN



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig
- Nur wenige Zubereitungsschritte



15



leicht

Tipps

Statt Topfen kann auch Frischkäse verwendet werden.

ZUTATEN FÜR 12 SCHNITTEN

1 Biskuitboden

FÜR DIE CREME

500 QimiQ Classic Vanille

250 g Magertopfen / Quark

100 g Zucker

0.5 Zitrone(n), Saft davon

250 g Erdbeeren, gewürfelt

125 ml Schlagobers 36 % Fett, geschlagen

ZUBEREITUNG

1. Biskuitboden laut Rezept zubereiten.
2. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Topfen, Zucker und Zitronensaft dazumischen. Erdbeeren untermischen und geschlagenes Schlagobers unterheben.
3. Creme auf dem Biskuitboden verteilen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
4. Portionieren und beliebig dekorieren.