



# ERDBEER-VANILLE-SCHNITTE / DESSERTKONZEPT



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig
- Einfache und schnelle Zubereitung



20



leicht

## ZUTATEN FÜR 24 SCHNITTEN

### FÜR DEN BISKUIT 2 1/1 GASTRO-BACKBLECH

**700 g** Ei(er)

**420 g** Zucker

**1 Prise(n)** Salz

**280 g** Mehl

**100 ml** Pflanzenöl

### FÜR DIE VANILLECREME

**300 g** QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

**300 g** QimiQ Classic Vanille, gekühlt

**350 g** Mascarpone

**250 ml** Schlagsahne 36 % Fett, geschlagen

**120 g** Zucker

### ZUM DEKORIEREN

**2 kg** Erdbeeren

**250 g** Gelee

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Biskuit: Eier, Zucker und Salz schaumig schlagen. Mehl vorsichtig unterheben. Öl zügig unterrühren.
3. Masse auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 8-10 Minuten backen.
4. Für die Vanillecreme: Kaltes QimiQ Whip und QimiQ Classic Vanille zusammen leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird. Mascarpone, Schlagsahne und Zucker dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
5. Einen Teil der Creme auf den ersten Boden verteilen, den zweiten Boden darauflegen und mit der restlichen Creme bestreichen. Gut durchkühlen und mit den Erdbeeren abgeliern.
6. Mindestens 4-6 Stunden gut durchkühlen.