



KUCHEN IM GLAS MIT VANILLECREME UND HIMBEEREN



QimiQ VORTEILE

- Cremige Konsistenz
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Classic Vanille, ungekühlt

150 g Sauerrahm 15 % Fett

70 g Zucker

0.5 Zitrone(n), Saft davon

250 ml Schlagobers 36 % Fett, geschlagen

180 g Brownies, zerbröselt

125 g Himbeere(n)

ZUBEREITUNG

1. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Sauerrahm, Zucker und Zitronensaft dazumischen.
2. Geschlagenen Schlagobers unterheben.
3. Browniebrösel abwechselnd mit Creme und Himbeeren in Gläser geben.
4. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.