



ERDBEERCREMESCHNITTEN



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Füllungen werden fester und stabiler
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

270 g Tante Fanny frischer Blätterteig, 1 Packung

200 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

300 g QimiQ Classic, gekühlt

200 g Fruchtpüree Erdbeere

80 g Zucker

20 ml Zitronensaft

ZUBEREITUNG

1. Teig laut Verpackungsanleitung vorbereiten.
2. Backofen auf ca. 210 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Blätterteig der Länge nach halbieren, mit einer Gabel einstechen und ca. 10 Minuten backen.
3. Kaltes QimiQ Whip und QimiQ Classic zusammen leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
4. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
5. Creme auf die Hälfte des gebackenen, abgekühlten Blätterteiges streichen, mit der 2. Blätterteighälfte bedecken und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.