



ERDBEERCHARLOTTE IN KASTENFORM



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Säurestabil und gerinnt daher nicht (AFI)



15



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN, 1 LITER KASTENFORM

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

500 g Erdbeeren

80 g Kristallzucker

125 g Topfen / Quark 10 % Fett

2 EL Zitronensaft

125 g Sahne 36 % Fett, geschlagen

15 Stück Biskotten/Löffelbiskuits

FÜR DIE DEKORATION

125 g Sahne 36 % Fett, geschlagen

2 Stück Erdbeeren, geviertelt

ZUBEREITUNG

1. Erdbeeren mit 30 g Zucker und etwas Zitronensaft pürieren. (3 EL vom Erdbeerpüree für die Dekoration übrig lassen).
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Topfen, 50 g Zucker und Zitronensaft dazugeben und verrühren. Geschlagene Sahne unterheben.
3. Kastenform mit Frischhaltefolie auslegen und schichtweise mit Creme, Erdbeerpüree und Biskotten füllen. Mit der Creme abschließen. Mindestens 4 Stunden kühlen (Im Idealfall über Nacht).
4. Erdbeearlotte auf eine Platte stürzen, Folie abziehen. Mit Sahnerosetten, Erdbeerviervierteln und restlichen Erdbeerpüree dekorieren.