



ERDBEERCHARLOTTE MIT FRUCHTJOGHURT



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide
- Rehausse le goût des autres ingrédients



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

200 g Yogourt aux fraises

2 cs Sucre

Jus d'un citron, selon le goût

125 ml Crème entière, fouetté

12 Biscuits à la cuillère, pour la décoration

Fraises, pour la décoration

PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Erdbeerjoghurt, Zucker und Zitronensaft dazugeben und gut vermischen.
3. Geschlagene Sahne unterheben.
4. Eine kleine Schüssel (ca. 0,75 l Füllmenge) mit Klarsichtfolie auslegen, den Rand mit Biskotten bedecken und die Erdbeermasse vorsichtig einfüllen.
5. Ca. 60 Minuten tiefkühlen und dann mindestens 4 Stunden (je nach Höhe der Schüssel) im Kühlschrank kühlen.
6. Vor dem Servieren vorsichtig auf eine Platte stürzen, Klarsichtfolie entfernen und mit Erdbeeren dekorieren.