



# ERDBEERCHARLOTTE MIT EFKO GENUSS PLUS



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

### FÜR DIE CHARLOTTE

**250 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**180 g** efko GenussPlus pomme fraise

**100 g** Sucre glace

**0.5** Orange(s), pressé

**125 ml** Crème entière, fouetté

**12** Biscuits à la cuillère

### FÜR DIE GARNITUR

Sucre glace

Fraises

Crème entière, fouetté

## PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. efko Genuss Plus Apfel-Erdbeer, Staubzucker und Orangensaft dazugeben und mit einem Stabmixer pürieren.
2. Geschlagene Sahne unterheben.
3. Eine kleine Schüssel (ca.  $\frac{3}{4}$  Liter Füllmenge) mit Klarsichtfolie auslegen, den Rand mit Biskotten auslegen und die Erdbeermasse vorsichtig einfüllen.
4. Charlotte 60 Minuten im Gefrierfach kühlen und dann, je nach Höhe der Schüssel, weitere 3-5 Stunden im Kühlschrank kühlen. Dann ist die Charlotte schnittfest.
5. Die Charlotte kurz vor dem Servieren vorsichtig auf eine vorbereitete Platte stürzen und die Klarsichtfolie entfernen.
6. Mit Staubzucker bestäuben und mit Erdbeeren und Sahne garnieren.