



VANILLE-ERDBEER-SCHNITTEN



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide
- Lie les liquides, les pâtes restent plus longtemps sèches et fraîches
- Réduit la formation de peau



15



simplement

Conseils

Falls kein QimiQ Classic Vanille zur Hand, können Sie dieses durch QimiQ Classic Natur und Vanillezucker ersetzen.

INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONS

FÜR DEN BISKUITBODEN

| | |
|---------------|---------------------|
| 6 | Blanc(s) d'œuf |
| pincée | Sel |
| 130 g | Sucre |
| 6 | Jaune(s) d'œuf |
| 120 g | Farine, sans levure |

FÜR DIE CREME

| | |
|---------------|--------------------------------------|
| 500 g | QimiQ Classic Vanille, non réfrigéré |
| 300 g | Fraises, réduit en purée |
| 150 g | Confiture de fraises |
| 100 g | Sucre glace |
| 2 cs | Jus d'un citron |
| 250 ml | Crème entière, fouetté |

ZUM DEKORIEREN

| | |
|--------------|-------------------|
| 250 g | Fraises, émincées |
|--------------|-------------------|

PRÉPARATION

1. Backofen auf 180° C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Biskuitboden: Eiweiß mit Salz und Zucker schlagen bis die Masse fest ist.
3. Eigelb unterheben, Mehl dazusieben und vorsichtig mischen.
4. Ein Backblech mit Backpapier belegen, die Biskuitmasse darauf ca. 1 cm dick verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen. Auskühlen lassen.
5. Für die Creme ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren.
6. Pürierte Erdbeeren, Erdbeermarmelade, Staubzucker und Zitronensaft dazumischen.
7. Geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.
8. Creme auf dem Biskuitteig verteilen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht). Mit Erdbeeren dekorieren.