



DIPLOMATENCREME MIT ERDBEERSAUCE



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Lie les liquides et évite ainsi un dépôt des ingrédients
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

60 ml Lait

75 g Sucre

1 sachet(s) Sucre vanillé

1 cc Jus d'un citron

125 ml Crème entière, fouetté

4 Biscuits à la cuillère

200 g Baies, fraîches

FÜR DIE ERDBEERSAUCE

100 g Fraises

2 cs Sucre

1 cc Jus d'un citron

PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Milch, Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft dazugeben und gut vermischen.
3. Zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben.
4. Biskotten klein schneiden und in kleine Schalen geben.
5. Beeren und Creme darauf schichtweise verteilen. Mit der Creme abschließen.
6. Mindestens 4 Stunden kühlen.
7. Für die Erdbeersauce: Alle Zutaten mit dem Stabmixer pürieren. Vor dem Servieren über der Diplomatencreme verteilen.