



ERDBEERCHARLOTTE



QimiQ AVANTAGES

- Stable aux acides et ainsi ne caille pas
- 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

150 g Fraises

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. Erdbeeren, Staubzucker und Orangensaft dazugeben und mit einem Stabmixer pürieren.
2. Geschlagene Sahne unterheben.
3. Eine kleine Schüssel (ca. ¾ 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.