



ERDBEERCREME MIT EIERLIKÖR UND WALDERDBEEREN VON RUDOLF UND KARL OBAUER



QimiQ AVANTAGES

- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants
- Stable à l'alcool, à la chaleur et aux acides
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

FÜR DIE ERDBEERCREME

120 g	QimiQ Base crème
500 g	Fraises
200 g	Demi-crème acidulée
60 ml	Liqueur aux œufs
2 cs	Sucre
1 cc	Sucre vanillé
1 filet	Tabasco

ZUM GARNIEREN

500 g	Fraises de la forêt
	Menthe
	Mousse de lait (optional)

PRÉPARATION

1. Erdbeeren waschen und putzen. Gemeinsam mit den anderen Zutaten in einer Küchenmaschine hochtourig zu einer feinen Creme mixen.
2. Creme in Gläser oder Schalen füllen und etwa 1 Stunde kühlen.
3. Waldbeeren waschen und putzen. Creme mit Walderdbeeren servieren, eventuell auch mit Milchschaum und Minze oder Melisse dekorieren.