



# ERDBEERCHARLOTTE IN KASTENFORM



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Stable aux acides et ainsi ne caille pas



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS, 1 LITRE MOULE À CAKE

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

**500 g** Fraises

**80 g** Sucre cristallisé

**125 g** Fromage blanc, 10 % de matières grasses

**2 cs** Jus d'un citron

**125 g** Crème entière, fouetté

**15 pièce(s)** Biscuits à la cuillère

## FÜR DIE DEKORATION

**125 g** Crème entière, fouetté

**2 pièce(s)** Fraises, coupé en quartiers

## PRÉPARATION

1. Erdbeeren mit 30 g Zucker und etwas Zitronensaft pürieren. (3 EL vom Erdbeerpüree für die Dekoration übrig lassen).
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Topfen, 50 g Zucker und Zitronensaft dazugeben und verrühren. Geschlagene Sahne unterheben.
3. Kastenform mit Frischhaltefolie auslegen und schichtweise mit Creme, Erdbeerpüree und Biskotten füllen. Mit der Creme abschließen. Mindestens 4 Stunden kühlen (Im Idealfall über Nacht).
4. Erdbeecharlotte auf eine Platte stürzen, Folie abziehen. Mit Sahnerosetten, Erdbeervierteln und restlichen Erdbeerpüree dekorieren.