



JOGHURT-ERDBEER-CREME



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide
- Réussite assurée



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

150 g QimiQ Classic Vanille, non réfrigéré

150 g Yogourt nature

30 g Sucre

350 g Fraises

3 cs Sucre

2 cs Jus d'un citron

1 cs Liqueur d'orange, Cointreau

1 Feuille de gélatine à 1,5 g

PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Zucker und Joghurt dazugeben und gut verrühren.
2. Creme in 4 Sektgläser verteilen, Gläser dabei etwas schräg halten und auch so in den Kühlschrank stellen. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
3. Erdbeeren mit Staubzucker und Zitronensaft pürieren. Likör unterrühren.
4. Gelatine im kalten Wasser einweichen und quellen lassen. Gelatine ausdrücken und unter Rühren erwärmen, bis sie vollständig gelöst ist. 2 EL des Erdbeerpürees mit einem Schneebesen unter die Gelatine rühren, dann in das übrige Püree langsam einrühren.
5. Erdbeerpüree in die Gläser mit Joghurtcreme füllen und wieder im Kühlschrank fest werden lassen.
6. Mit Erdbeerhälften dekorieren.