



# ERDBEER-STRACCIATELLA-SCHNITTEN



## QimiQ AVANTAGES

- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Lie les liquides, les fonds de gâteaux restent plus longtemps secs et frais



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 14 PORTIONS

### FÜR DEN SCHNITTENBODEN

<b>5</b>	Œuf(s)
<b>150 g</b>	Sucre
<b>1 sachet(s)</b>	Sucre vanillé
<b>1 pincée</b>	Sel
<b>100 g</b>	Farine
<b>50 g</b>	Fécule, par ex. Maïzena
<b>100 g</b>	Confiture de fraises, pour badigeonner

### FÜR DIE CREME

<b>500 g</b>	QimiQ Base crème, non réfrigéré
<b>80 g</b>	Sucre
<b>3 cs</b>	Jus d'un citron
<b>400 g</b>	Fraises, coupé en dés
<b>100 g</b>	Séré maigre
<b>250 g</b>	Crème entière, fouetté
<b>2 cs</b>	Coupeaux de chocolat

## PRÉPARATION

1. Backofen auf 190 ° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Schnittenboden Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren bis die Masse nicht mehr an Volumen gewinnt. Mehl mit Stärke mischen, einsieben und vorsichtig unterheben.
3. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech einen Backrahmen mit Durchmesser 36x24 cm stellen, Teig einfüllen und im vorgeheizten Backofen ca. 20-25 min backen.
4. Backrahmen lösen und entfernen. Backpapier abziehen und Boden auskühlen lassen.
5. Schnittenboden mit Marmelade bestreichen. Backrahmen waschen, trocknen und wieder um den Boden stellen.
6. Für die Creme ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Quark, Zucker und Zitronensaft dazugeben und unterrühren. Erdbeeren und Schokoladeflocken untermischen. Geschlagene Sahne unterheben.
7. Creme auf dem Schnittenboden verteilen. Im Kühlschrank mindestens 4 Stunden kühlen (Im Idealfall über Nacht).
8. Portionieren und beliebig dekorieren.