



BEERENTRIFLE

QimiQ VANTAGGI

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Leichter Genuss bei weniger Fett
- Natürlicher Geschmack



15



semplicement

INGREDIENTI PER 4

| | |
|--------------|-----------------------------------|
| 125 g | QimiQ Classic, |
| 80 g | Biscotti savoiardi, |
| 50 | Succo d'arancia |
| 250 g | Fragole, |
| 125 g | Lampioni |
| 125 g | Mirtillo nero |
| 125 g | Ricotta, 10 % di grassi |
| 40 g | Zucchero vanigliato |
| | Midollo de 1 baccello di vaniglia |
| 50 | Latte |
| 125 | Panna, 36 % di grassi, |

PREPARAZIONE

1. Biskotten auf 4 Gläser verteilen und mit Orangensaft beträufeln.
2. Einige Beeren zur Dekoration beiseite legen, restliche Beeren auf den Biskotten verteilen.
3. Für die Creme ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Topfen, Vanillezucker, Vanillemark und Milch dazumischen. Geschlagene Sahne unterheben.
4. Creme in Gläser füllen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht). Mit restlichen Beeren garnieren und servieren.