



# 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 10

**160 g** Biscotti savoiardi,

**100** Succo d'arancia

**500 g** Fragole,

**250 g** Lampioni

**250 g** Mirtillo nero

## FÜR DIE CREME

**250 g** QimiQ Classic,

**250 g** Ricotta, 10 % di grassi

**60 g** Zucchero

**100** Latte

**250** Panna, 36 % di grassi,

## PREPARAZIONE

1. Biskotten auf 10 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, Zucker 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.