



# ERDBEERCHARLOTTE MIT FRUCHTJOGHURT



## QimiQ VANTAGGI

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 6

<b>250 g</b>	QimiQ Classic,
<b>200 g</b>	Yogurt alle fragole
<b>2</b>	Zucchero
	Succo di limone,
<b>125</b>	Panna, 36 % di grassi,
<b>12</b>	Biscotti savoiardi,
	Fragole,

## PREPARAZIONE

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Erdbeerjoghurt, Zucker und Zitronensaft dazugeben und gut vermischen.
3. Geschlagene Sahne unterheben.
4. Eine kleine Schüssel (ca. 0,75 l Füllmenge) mit Klarsichtfolie auslegen, den Rand mit Biskotten bedecken und die Erdbeermasse vorsichtig einfüllen.
5. Ca. 60 Minuten tiefkühlen und dann mindestens 4 Stunden (je nach Höhe der Schüssel) im Kühlschrank kühlen.
6. Vor dem Servieren vorsichtig auf eine Platte stürzen, Klarsichtfolie entfernen und mit Erdbeeren dekorieren.