VANILLE-ERDBEER-SCHNITTEN

QimiQ VANTAGGI

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Vermindert Hautbildung

15

semplicement

Suggerimenti

Falls kein QimiQ Classic Vanille zur Hand, können Sie dieses durch QimiQ Classic Natur und Vanillezucker ersetzen.

INGREDIENTI PER 12

FÜR DEN BISKUITBODEN

6	Bianco dell’uovo
	Sale
130 g	Zucchero
6	Tuorlo d’uovo
120 g	Farina,

FÜR DIE CREME

500 g	QimiQ Classic Vaniglia,
300 g	Fragole,
150 g	Marmellata di fragole
100 g	Zucchero a velo
2	Succo di limone
250	Panna, 36 % di grassi,

ZUM DEKORIEREN

250 g	Fragole,

PREPARAZIONE

1. Backofen auf 180° C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Biskuitboden: Eiweiß mit Salz und Zucker schlagen bis die Masse fest ist.
3. Eigelb unterheben, Mehl dazusieben und vorsichtig mischen.
4. Ein Backblech mit Backpapier belegen, die Biskuitmasse darauf ca. 1 cm dick verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen. Auskühlen lassen.
5. Für die Creme ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren.
6. Pürierte Erdbeeren, Erdbeermarmelade, Staubzucker und Zitronensaft dazumischen.
7. Geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.
8. Creme auf dem Biskuitteig verteilen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht). Mit Erdbeeren dekorieren.