



DIPLOMATENCREME MIT ERDBEERSAUCE



QimiQ VANTAGGI

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten (AFI)
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



semplicement

INGREDIENTI PER 4

250 g QimiQ Classic,
60 Latte
75 g Zucchero
1 Zucchero vanigliato
1 Succo di limone
125 Panna, 36 % di grassi,
4 Biscotti savoiard
200 g Frutti di bosco, freschi

FÜR DIE ERDBEERSAUCE

100 g Fragole
2 Zucchero
1 Succo di limone

PREPARAZIONE

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Milch, Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft dazugeben und gut vermischen.
3. Zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben.
4. Biskotten klein schneiden und in kleine Schalen geben.
5. Beeren und Creme darauf schichtweise verteilen. Mit der Creme abschließen.
6. Mindestens 4 Stunden kühlen.
7. Für die Erdbeersauce: Alle Zutaten mit dem Stabmixer pürieren. Vor dem Servieren über der Diplomatencreme verteilen.