



# ERDBEERCHARLOTTE



## QimiQ VANTAGGI

- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 6

### FÜR DIE CHARLOTTE

- 250 g** QimiQ Classic,
- 150 g** Fragole
- 100 g** Zucchero a velo
- 0.5** arancia (arancie),
- 125** Panna, 36 % di grassi,
- 12** Biscotti savoiardi

### FÜR DIE GARNITUR

- Zucchero a velo
- Fragole
- Panna, 36 % di grassi,

## PREPARAZIONE

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Erdbeeren, Staubzucker und Orangensaft dazugeben und mit einem Stabmixer pürieren.
2. Geschlagene Sahne unterheben.
3. Eine kleine Schüssel (ca.  $\frac{3}{4}$  Liter Füllmenge) mit Klarsichtfolie auslegen, den Rand mit Biskotten auslegen und die Erdbeermasse vorsichtig einfüllen.
4. Charlotte 60 Minuten im Gefrierfach kühlen und dann, je nach Höhe der Schüssel, weitere 3-5 Stunden im Kühlschrank kühlen. Dann ist die Charlotte schnittfest.
5. Die Charlotte kurz vor dem Servieren vorsichtig auf eine vorbereitete Platte stürzen und die Klarsichtfolie entfernen.
6. Mit Staubzucker bestäuben und mit Erdbeeren und Sahne garnieren.