



ERDBEERCREME MIT EIERLIKÖR UND WALDERDBEEREN VON RUDOLF UND KARL OBAUER



QimiQ VANTAGGI

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



semplicement

INGREDIENTI PER 6

FÜR DIE ERDBEERCREME

120 g	QimiQ Classic
500 g	Fragole
200 g	Panna acida, 15 % di grassi
60	Liquore all'uovo
2	Zucchero
1	Zucchero vanigliato
1 Schuss	Tabasco

ZUM GARNIEREN

500 g	Fragole di bosco
	Menta
	Schiuma di latte (optional)

PREPARAZIONE

1. Erdbeeren waschen und putzen. Gemeinsam mit den anderen Zutaten in einer Küchenmaschine hochtourig zu einer feinen Creme mixen.
2. Creme in Gläser oder Schalen füllen und etwa 1 Stunde kühlen.
3. Waldbeeren waschen und putzen. Creme mit Walderdbeeren servieren, eventuell auch mit Milchschaum und Minze oder Melisse dekorieren.