



ERDBEERCHARLOTTE IN KASTENFORM



QimiQ VANTAGGI

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Säurestabil und gerinnt daher nicht (AFI)



15



semplicement

INGREDIENTI PER 6 PORTIONEN, 1 LITER KASTENFORM

250 g QimiQ Classic,

500 g Fragole

80 g Zucchero cristallino

125 g Ricotta, 10 % di grassi

2 Succo di limone

125 g Panna, 36 % di grassi,

15 Stück Biscotti savoiardi

FÜR DIE DEKORATION

125 g Panna, 36 % di grassi,

2 Stück Fragole,

PREPARAZIONE

1. Erdbeeren mit 30 g Zucker und etwas Zitronensaft pürieren. (3 EL vom Erdbeerpüree für die Dekoration übrig lassen).
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Topfen, 50 g Zucker und Zitronensaft dazugeben und verrühren. Geschlagene Sahne unterheben.
3. Kastenform mit Frischhaltefolie auslegen und schichtweise mit Creme, Erdbeerpüree und Biskotten füllen. Mit der Creme abschließen. Mindestens 4 Stunden kühlen (Im Idealfall über Nacht).
4. Erdbeearlotte auf eine Platte stürzen, Folie abziehen. Mit Sahnerosetten, Erdbeervierteln und restlichen Erdbeerpüree dekorieren.