

# Charlotte liebt Erdbeeren und kreierte daher eine Erdbeeren Charlotte

## Zubereitung

1. QimiQ glatt rühren.
2. Erdbeeryoghurt, Zitronensaft und Zucker begeben und gut vermischen.
3. Geschlagener Rahm unterziehen.
4. Eine kleine Schüssel mit einer Klarsichtfolie auslegen. Den Rand mit Biskotten belegen und die Erdbeermasse einfüllen.
5. Die fertige Charlotte ca. 1 Stunde im Gefrierfach kühlen und danach 3 bis 5 Stunden im Kühlschrank durchkühlen.
6. Die Charlotte vor dem Servieren auf eine vorbereitete Platte stürzen und die Klarsichtfolie vorsichtig entfernen.
7. Mit Erdbeeren nach eigener Fantasie dekorieren.

## Zutaten

250 g QimiQ  
200 g Erdbeeryoghurt  
3 Esslöffel Feinkristallzucker  
Etwas Zitronensaft  
125 g Schlagrahm  
12 Biskotten  
Erdbeeren zum Garnieren

