



CAIPIRINHA CREME



QimiQ VORTEILE

- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

100 g Naturjogurt

75 ml Limettensaft

Limettenschale

50 ml Cachaça / Zuckerrohrschnaps

125 g Zucker

125 ml Vollrahm, geschlagen

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Jogurt, Limettensaft und -schale, Cachaça und Zucker dazumischen. Geschlagenen Rahm unterheben.
3. In Gläser abfüllen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).