



FRISCHKÄSETOPPING



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gute Standfestigkeit
- Vermindert Hautbildung und Verfärbung und ermöglicht daher eine längere Präsentationszeit
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 420 G

125 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

125 g Frischkäse

10 ml Zitronensaft

60 g Weisse Schokolade, geschmolzen

100 g Vollrahm, geschlagen

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Classic und Frischkäse zusammen glatt rühren.
2. Zitronensaft und geschmolzene Schokolade dazumischen.
3. Geschlagene Sahne unterheben.
4. In einen Spritzsack füllen und mindestens 4 Stunden kühlen.