



# JOGURTCREME MIT BEERENFRÜCHTEN



## QimiQ VORTEILE

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Zeit- und Ressourcenersparnis
- Längere Präsentationszeit
- Kein Absetzen von zugesetzten Flüssigkeiten
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

**250 g** QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

**150 g** Jogurt Nature, gekühlt

**125 g** Zucker

**200 g** Beerenfrüchte, tiefgekühlt

## ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Creme in Schälchen füllen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.