



# BEERENWOLKE



## QimiQ VORTEILE

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Alkohol- und säurestabil
- Längere Präsentationszeit



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

**125 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**2 EL** Zucker

**1 Pkg.** Vanillezucker

**330 ml** Vollrahm

**350 g** Beerenfrüchte, tiefgekühlt

**10** Löffelbiscuits, gewürfelt

## ZUBEREITUNG

1. Vollrahm 30 Minuten in den Tiefkühler legen.
2. Ungekühltes QimiQ glatt rühren. Zucker und Vanillezucker dazumischen.
3. Vollrahm steif schlagen und vorsichtig unterziehen.
4. Beerenmischung und Löffelbiscuits dazumischen.
5. Masse in Gläser füllen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.