



APRIKOSEN-JOGURT-SAUCE

QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Alkohol- und säurestabil



15



leicht

ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN

500 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

600 g Jogurt Aprikose

120 ml Apricot-Brandy (optional)

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic, Jogurt und Apricot Brandy mit einem Stabmixer aufmischen.