



FRUCHTEIS



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

300 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

100 ml Milch

150 g Zucker

50 ml Zitronensaft

600 g Beerenfrüchte, tiefgekühlt

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQClassic glatt rühren.
2. Milch, Zucker und Zitronensaft dazugeben und gut verrühren.
3. Gefrorene Früchte dazugeben und im Mixbecher mit dem Stabmixer pürieren und sofort servieren.