



GESTÜRZTES QUARKMOUSSE MIT ROTER GRÜTZE



QimiQ VORTEILE

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar



15



leicht

Tipps

Anstelle von roter Grütze passen auch Erdbeeren oder andere Früchte. Sie können den Kaloriengehalt reduzieren, indem Sie den Zucker durch Süßstoff (Natreen flüssig) ersetzen

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

500 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

500 g Magerquark

35 ml Zitronensaft

8 g Vanillezucker

120 g Zucker

ZUM GARNIEREN

250 g rote Grütze

Minze

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Quark, Zitronensaft, Vanillezucker und Zucker zugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. In die Förmchen Füllen und gut durchkühlen.
4. Aus der Form stürzen und mit roter Grütze und Minzeblatt anrichten.