



HIMBEER-JOGURT-CREME



QimiQ VORTEILE

- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Zeit- und Ressourcenersparnis



15



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

250 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

200 g Griechischer Jogurt

150 g Himbeeren, tiefgefroren

4 EL Zucker

ZUM GARNIEREN

Himbeere(n)

Minze

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Jogurt, Himbeeren und Zucker zugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Creme in einen Spritzsack füllen und in Gläser dressieren. Gut durchkühlen.
4. Mit Himbeeren und Minzeblatt garnieren.