



KNUSPRIGE JOGURTCREME



QimiQ VORTEILE

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



10



leicht

ZUTATEN FÜR 25 PORTIONEN

500 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

300 g Naturjogurt

250 g Knuspermüsli

80 ml Zitronensaft

150 g Ahornsirup

200 g Früchte, gewürfelt

ZUM GARNIEREN

Knuspermüsli

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Joghurt, Knuspermüsli, Zitronensaft, Ahornsirup und Früchte dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Creme in einen Spritzbeutel füllen und in Gläser dressieren. Gut durchkühlen.
4. Mit Knuspermüsli bestreuen und servieren.