



# THURGAUER SÜSSMOSTCREME VON MICHA SCHÄRER



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Säurestabil und gerinnt daher nicht



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**300 ml** Süssmost

**1** Orange(n), Saft davon

**1** Zitrone(n), Saft davon

**2** Eigelb

**100 g** Zucker

**1 EL** Stärke, z.B. Maizena

**250 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**150 g** Naturjogurt

## ZUBEREITUNG

1. Süssmost mit Orangen- und Zitronensaft aufkochen.
2. Eigelb mit Zucker und Maizena cremig rühren. Süssmost in Ei-Zucker-Masse rühren und zurück in die Pfanne geben.
3. Vorsichtig erhitzen bis die Creme beginnt zu binden und sofort durch ein Sieb in eine kalte Schüssel giessen.
4. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren, mit Naturjogurt mischen und unter die kalte Creme rühren.
5. Mit frischen Äpfeln ausgarnieren.