



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.