



WALDBEER-HOLUNDER-CREME



QimiQ VORTEILE

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1470 G

500 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

220 g Zucker

400 g Waldbeeren, tiefgekühlt

200 ml Holunderblütensirup

100 ml Milch

50 ml Zitronensaft

ZUM DEKORIEREN

Waldbeeren

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip mit dem Zucker leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. In Gläser dressieren, mit Waldbeeren dekorieren und gut durchkühlen lassen.