



# 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.