



STRACCIATELLA-APRIKOSEN-CREME



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1535 G

FÜR DIE STRACCIATELLACREME

250 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

150 g Zucker

400 g Naturjogurt

10 g Vanillearoma

50 g Schokoladeflocken

FÜR DIE APRIKOSENCREME

250 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

150 g Zucker

250 g Fruchtpüree Aprikose, tiefgekühlt

25 ml Zitronensaft

ZUBEREITUNG

1. Für die Stracciatellacreme: Kaltes QimiQ Whip mit dem Zucker leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Jogurt und Vanillearoma dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Schokoladeflocken untermischen.
3. Für die Aprikosencreme: Kaltes QimiQ Whip mit dem Zucker leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
4. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
5. Zuerst die Stracciatellacreme, dann die Aprikosencreme in Gläser dressieren. Nach Belieben dekorieren und gut durchkühlen lassen.