



# ERDBEER-ORANGEN-EIS MIT THERMOMIX



## QimiQ VORTEILE

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTION

**200 g** QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

**80 g** Zucker

**1 Pkg.**

**[Päckchen]** Vanillezucker

**300 g** Erdbeeren, tiefgekühlt

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

## ZUBEREITUNG

1. Zucker und Vanillinzucker in den Mixtopf geben und 5 Sek./Stufe 10 pulverisieren.
2. Gefrorene Erdbeeren, QimiQ und Orangensaft dazugeben und alles 16-18 Sek./Stufe 6 mithilfe des Spatels vermischen und sofort servieren.