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.