



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.