



FROZEN WASSERMELONENJOGURT



QimiQ VORTEILE

- Alkohol- und säurestabil
- Tiefkühlstabil
- Voller Geschmack bei weniger Fett



25



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

250 g Naturjogurt

15 g Zucker

Vanillezucker

1 Limette(n), Saft und fein geriebene Schale

260 g Wassermelone, geschält

170 g Halbfettquark

2 cl weisser Rum

ZUBEREITUNG

1. QimiQ glatt rühren. Jogurt, Zucker, Vanillezucker, Limettensaft und -schale dazumischen.
2. Die Mischung in eine Terrinen- oder Muffinform giessen und ca. 4-6 Stunden tiefkühlen.
3. Die gefrorene Masse in Stücke schneiden und in einen Mixbecher geben. Melone, Quark und Rum dazugeben und kurz auf höchster Stufe mixen.
4. In Gläser abfüllen und nach Belieben dekorieren.