



HIMBEER-JOGURT-CREME



QimiQ VORTEILE

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Zeit- und Ressourcenersparnis



15



leicht

ZUTATEN FÜR 2150 G

800 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

350 g Zucker

600 g Naturjogurt

400 g Fruchtpüree Himbeere

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip mit dem Zucker leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. In Gläser dressieren, nach Belieben dekorieren und gut durchkühlen lassen.