



# JOGURT-VERRINE MIT FRUCHTPÜREE



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Gute Standfestigkeit
- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**250 g** QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

**250 g** QimiQ Rahm-Basis, gekühlt

**800 g** Griechischer Jogurt

**10 g** Vanillezucker

**200 g** Zucker

**1 g** Kardamom

## HEIDELBEERPÜREE

**150 g** Fruchtpüree Himbeere

**40 g** Zucker

**5 ml** Zitronensaft

## BIRNENPÜREE

**150 g** Rutherford & Meyer Birnen Fruchtpaste

**40 g** Zucker

**5 ml** Zitronensaft

## ANANASPÜREE

**150 g** Fruchtpüree Ananas

**40 g** Zucker

**5 ml** Zitronensaft

## ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip und QimiQ Classic zusammen leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Griechischen Jogurt, Vanillezucker, Zucker und Kardamom dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Für die Fruchtpürees: Jeweils das Fruchtpüree mit Zucker und Zitronensaft gut vermischen
4. Die Creme abwechselnd mit den Fruchtpürees in Gläser dressieren.
5. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen und vor dem Servieren mit Minze dekorieren.