



JOGURTPARFAIT MIT FRISCHEN FRÜCHTEN UND HONIG



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

900 g Griechischer Joghurt

80 g Honig

10 g Vanillezucker

150 g Himbeere(n), frisch

150 g Heidelbeeren, frisch

150 g Erdbeeren, frisch

160 g Knuspermüsli

Pfefferminzblätter, frisch

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Whip und QimiQ Classic leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird. Griechisches Joghurt, Honig und Vanillezucker dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen
2. Griechischen Joghurt, Honig und Vanillezucker dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Creme abwechselnd mit den Beeren und dem Müsli in Gläser abfüllen.
4. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen und vor dem Servieren mit Minze dekorieren.