



EISCREME-BASIS

QimiQ VORTEILE

- Längere Präsentationszeit
- Cremige Konsistenz
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 3002 G

500 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

2000 ml Milch

400 g Zucker

100 g Traubenzucker

2 g Salz

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten mit einem Mixer gut vermischen.
2. Für ca. 10 Minuten rasten lassen.
3. In eine Eismaschine geben und weiterverarbeiten.
4. Tip:
Prepare, freeze and serve
For daily use
Not for long term freezing