



JOGURTCREME MIT JOHANNISBEEREN (TK STABIL)



QimiQ VORTEILE

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Zeit- und Ressourcenersparnis



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

500 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

200 g Jogurt Nature

200 g Frischkäse

110 g Zucker

100 ml Zitronensaft

0.5 TL Zitronenschale

ZUM DEKORIEREN

300 g Johannisbeere

Minze

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Jogurt, Frischkäse, Zucker, Zitronensaft und -schale dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. In Gläser dressieren, mit Johannisbeeren und Minze dekorieren und gut durchkühlen lassen.