



# YOGURT CREAM WITH BERRIES (USA)



## QimiQ VORTEILE

- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Mehr Volumen = Unschlagbare Portionspreise
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin
- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm
- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 20 PORTIONEN

**250 g** QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

**250 g** Jogurt Nature, gekühlt

**75 g** Zucker

**250 g** Beerenfrüchte, frisch, püriert

## ZUBEREITUNG

1. Lightly whip the cold QimiQ Whip until completely smooth ensuring that the entire mixture is incorporated (especially from bottom and sides of bowl).
2. Add the yogurt, sugar and berries and continue to whisk at top speed until the required volume has been achieved.
3. Pour into dishes and chill.