



OREO®-EISCREME



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Nur 2 Zubereitungsschritte



10



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

100 ml Milch

130 g Oreo®-Kekse

1 Zitrone(n), Saft davon

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer fein pürieren.
2. Masse in einen Rührkessel geben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Tiefkühlen.
4. **Tipp:** Mit Heidelbeeren servieren.