



# DESSERTCREME



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Dekorrahm bleibt länger in Form
- Enthält alle wertvollen Vorteile der Milch



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 1 X 0,5 L KISAG BLÄSER

**250 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**250 g** Joghurt Nature

**70 g** Honig

Frische Fruchtemischung, nach Belieben

## ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic mit Magerjoghurt und Honig glatt mixen mit ein Purierstab.
2. In einen 0,5 L Kisag Bläser einfüllen und schliessen.
3. Eine Gaskapsel aufschrauben und kräftig schütteln.
4. Ca. 30 Minuten kühlen, nochmals kräftig durchschütteln und portionieren.