



# PACOJET - ZITRONENEISCREME



## QimiQ VORTEILE

- Tiefkühlstabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



## ZUTATEN FÜR 1 PACOJET BECHER

**225 g** QimiQ Rahm-Basis

**150 g** Gelierzucker

**225 ml** Vollrahm

**150 ml** Zitronensaft

**2** Zitrone(n), fein geriebene Schale

## ZUBEREITUNG

1. Gelierzucker mit etwas Sahne auf ca. 85 °C erhitzen.
2. Restliche Zutaten dazugeben und gut mixen.
3. In einen Pacojet Becher füllen und bei -23 °C ca. 24 Stunden tiefkühlen.
4. Pacossieren.