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.