



FRUCHTIGE SCHAFSFRISCHKÄSECREME



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar



15



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

500 g	Beerenfrüchte, frisch
25 g	Zucker
250 g	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
180 g	Schaffrischkäse
	Zitronensaft, von 1 Zitrone
1 Pkg.	
[Päckchen]	Vanillezucker
100 g	Puderzucker
	Zitronenmelisse, zum Dekorieren

ZUBEREITUNG

1. Beeren und Zucker vermischen und 15 Minuten ziehen lassen.
2. Für die Creme kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
3. Schaffrischkäse, Zitronensaft, Vanillezucker und Puderzucker dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
4. Beeren und Schaffrischkäsecreme schichtweise in Dessertgläser füllen und mit Zitronenmelisse garnieren.