



PACOJET - JOGURTSORBET



QimiQ VORTEILE

- Tiefkühlstabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



ZUTATEN FÜR 1 PACOJET BECHER

150 g QimiQ Rahm-Basis

120 g Gelierzucker

370 g Naturjogurt

20 ml Zitronensaft

0.5 Vanilleschote(n), Mark davon

ZUBEREITUNG

1. Gelierzucker mit etwas Jogurt 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.