



WALDBEER-HOLUNDER-CREME



QimiQ VORTEILE

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

500 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

160 g Zucker

350 g Waldbeerpüree, tiefgekühlt

150 ml Holunderblütensirup

200 g Naturjogurt

1 Zitrone(n), Saft davon

ZUM DEKORIEREN

Waldbeeren

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip mit dem Zucker leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. In Gläser dressieren, mit Waldbeeren dekorieren und gut durchkühlen lassen.
4. Mit Waldbeeren dekorieren.