



SAUERRAHM-CASSIS-CREME



QimiQ VORTEILE

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Zeit- und Ressourcenersparnis
- Mehr Volumen = Unschlagbare Portionspreise



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

500 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

160 g Zucker

300 g Saurer Halbrahm

250 g Johannisbeerpulpe, tiefgekühlt

150 Halbfettquark

1 Zitrone(n), Saft davon

ZUM DEKORIEREN

Heidelbeeren

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 Heidelbeeren dekorieren und gut durchkühlen lassen.
4. Mit Heidelbeeren dekorieren.