



ZUTATEN FÜR 1 KG

110 g	
110 g	QimiQ Rahm-Basis
230 g	Rapsöl
250 g	Rotes Johannisbeerpüree
130 g	Getrocknete Goji Beeren
3 g	Orangenschale
150 g	Zucker
2 g	Zimt, gemahlen
20 g	Zitronensaft

ZUBEREITUNG

1. Im Thermomix ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren und QimiQ Saucenbasis dazumischen.
2. Das Rapsöl langsam einarbeiten damit eine homogene Masse entsteht.
3. Johannisbeerpüree und Goji-Beeren dazugeben und fein pürieren.
4. Mit Zucker, Zimt, Orangenschale und Zitronensaft abschmecken und kalt stellen.
5. Tipp: Als Lava-Kuchen-Füllung verwenden. Bei einem Biskuit die Mitte ausschneiden und mit der Creme füllen