



GEISTERTRUNK



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Vermindert Verfärbungen
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Säurestabil und gerinnt daher nicht



15



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

125 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

300 ml Milch

0.5 Banane(n), geschnitten

1 Mango(s), geschält

10 g Vanillezucker

Zitronensaft

Honig

150 ml Vollrahm, geschlagen

Schokoladewürfeli, zum Dekorieren

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic, Milch, Banane, Mango und Vanillezucker mit dem Stabmixer pürieren.
2. Mit Zitronensaft und Honig abschmecken und in breite, niedrige Gläser füllen.
3. Mit dem Rahm einen Geist auf den Shake dressieren und Schokoladelinsen als Augen daraufsetzen.