



ERDBEER DAIQUIRI AUS DEM KISAG BLÄSER



QimiQ VORTEILE

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm
- Alkohol- und säurestabil
- Hygienische Aufbewahrung über Tage



15



leicht

Tipps

Statt Erdbeeren können auch Himbeeren verwendet werden.

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

200 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

400 g Erdbeeren

250 g Läuterzucker

50 ml Zitronensaft

200 ml Rum

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer fein pürieren und durch ein Sieb passieren.
2. In einen Kisag Bläser füllen, eine Sahnekapsel hineindrehe und gut schütteln.
3. In Cocktailgläser füllen und nach Belieben dekorieren.