



PACOJET - ERDBEEREISCREME



QimiQ VORTEILE

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Säurestabil und gerinnt daher nicht



ZUTATEN FÜR 1 PACOJET BECHER

170 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

80 g Gelierzucker

80 ml Vollrahm

500 g Erdbeeren, püriert

2 Zitrone(n), Saft davon

ZUBEREITUNG

1. Gelierzucker mit dem Rahm auf 85 °C erhitzen.
2. Restliche Zutaten dazugeben und gut mixen.
3. In einen Pacojet Becher füllen und bei -23 °C ca. 24 Stunden tiefkühlen.
4. Pacossieren.