



# 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.