



PACOJET - QUARKEISCREME



QimiQ VORTEILE

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Tiefkühlstabil



ZUTATEN FÜR 1 PACOJET BECHER

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

120 g Gelierzucker

100 ml Vollrahm

350 g Quark 20 % Fett

20 ml Zitronensaft

1 Vanilleschote(n), Mark davon

ZUBEREITUNG

1. Gelierzucker mit etwas Sahne auf ca. 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.