



TOPFENFRUCHTMOUSSE TK STABIL

QimiQ VORTEILE

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Tiefkühlstabil



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1 KG

300 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

300 g Magerquark

300 g Konfitüre

70 g Zucker

20 ml Zitronensaft

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Topfen, Marmelade, Zucker und Zitronensaft dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Aufdressieren oder einfrieren.