



CAIPIRINHA CREME



QimiQ AVANTAGES

- Säurestabil und gerinnt daher nicht (AFI)
- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten (AFI)



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

100 g Yogourt nature

75 ml Jus de limette

Limettenschale

50 ml Cachaça / Zuckerrohrschnaps_Cachaça / rhum de canne à sucre

125 g Sucre

125 ml Crème entière, fouetté

PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Joghurt, Limettensaft und -schale, Cachaça und Zucker dazumischen. Geschlagene Sahne unterheben.
3. In Gläser abfüllen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).