



SPARGELEIS

QimiQ AVANTAGES

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Tiefkühlstabil



15



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

1000 ml Lait

400 g Spargelschalen

150 g Sucre

125 g QimiQ Base crème

2 cs Glucosesirup

PRÉPARATION

1. Milch aufkochen. Restliche Zutaten in die kochende Milch geben, Topf von der Hitze nehmen, zudecken und die Spargelschalen ca. 15 Minuten ziehen lassen.
2. Flüssigkeit durch ein Sieb seihen und in der Eismaschine frieren. Spargeleis lässt sich gut mit Erdbeeren kombinieren.