



# MARILLEN-JOGHURT-SAUCE

## QimiQ AVANTAGES

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Alkohol- und säurestabil



15



## INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONS

**500 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**600 g** Marillenjoghurt

**120 ml** Apricot-Brandy (optional)

## PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic, Joghurt und Apricot Brandy mit einem Stabmixer aufmischen.