



GEFÜLLTE ÜBERRASCHUNSEIERHÄLFTEN



QimiQ AVANTAGES

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONS

6 Kinder Überraschungsei(er)

250 g , réfrigéré

100 g Topfen / Quark 20 % Fett

40 g Miel

ZUM DEKORIEREN

6 Physalis, halbiert

PRÉPARATION

1. Überraschungseier an der Naht vorsichtig mit einem Messer einschneiden und aufmachen.
2. Für die Creme Kaltes QimiQ Whip Vanille leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und die Überraschungs-Eierhälften damit füllen. Mit Physalis-Hälften dekorieren und im Kühlschrank etwa 1 Stunde kühlen.