



# FRUCHTEIS



## QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Säurestabil und gerinnt daher nicht (AFI)
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

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

**100 ml** Lait

**150 g** Sucre

**50 ml** Jus d'un citron

**600 g** de petits fruits rouges, surgelés

## PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Milch, Zucker und Zitronensaft dazugeben und gut verrühren.
3. Gefrorene Früchte dazugeben und im Mixbecher mit dem Stabmixer pürieren und sofort servieren.