



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.