



GESTÜRZTES QUARKMOUSSE MIT ROTER GRÜTZE

QimiQ AVANTAGES

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar



15



Tipps

Anstelle von roter Grütze passen auch Erdbeeren oder andere Früchte. Sie können den Kaloriengehalt reduzieren, indem Sie den Zucker durch Süßstoff (Natreen flüssig) ersetzen

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

500 g , réfrigéré

500 g Séré maigre

35 ml Jus d'un citron

8 g Sucre vanillé

120 g Sucre

ZUM GARNIEREN

250 g rote Grütze

Menthe

PRÉPARATION

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Quark, Zitronensaft, Vanillezucker und Zucker zugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. In die Förmchen Füllen und gut durchkühlen.
4. Aus der Form stürzen und mit roter Grütze und Minzeblatt anrichten.