



HIMBEER-JOGHURT-CREME



QimiQ AVANTAGES

- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Zeit- und Ressourcenersparnis



15



INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

250 g , réfrigéré

200 g Yogourt grec

150 g Himbeeren, tiefgefroren

4 cs Sucre

ZUM GARNIEREN

Framboise(s)

Menthe

PRÉPARATION

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Joghurt, Himbeeren und Zucker zugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Creme in einen Spritzsack füllen und in Gläser dressieren. Gut durchkühlen.
4. Mit Himbeeren und Minzeblatt garnieren.