



# KEFIR-GRANATAPFEL-CREME

## QimiQ AVANTAGES

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Zeit- und Ressourcenersparnis



15



## Tipps

Sie können den Kaloriengehalt reduzieren, indem Sie den Zucker durch Süßstoff (Natreen flüssig) ersetzen

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

**200 g** , réfrigéré

**200 g** Kefir 10 % Fett

**60 ml** Granatapfelsirup\_Sirop de grenade

**10 ml** Jus d'un citron

**60 g** Sucre

**70 g** Granatapfelkerne\_Pépins de grenade

## ZUM GARNIEREN

Granatapfelkerne\_Pépins de grenade

Menthe

## PRÉPARATION

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