



KLASSISCHE JOGHURTCREME

QimiQ AVANTAGES



15



Tipps

Anstelle von Joghurt kann auch Quark, Kefir oder Buttermilch usw. verwendet werden

Sie können den Kaloriengehalt reduzieren, indem Sie den Zucker durch 5 g Süßstoff (Natreen flüssig) ersetzen

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

200 g , réfrigéré

200 g Yogourt nature

25 ml Jus d'un citron

80 g Sucre

80 g Zitronenschale

ZUM GARNIEREN

Zitronenschale

Jus d'un citron

Menthe

PRÉPARATION

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