



MILCHREISPUDDING VON HORST SOMMERER



QimiQ AVANTAGES

- Cremige Konsistenz
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten (AFI)
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

1200 g QimiQ Base crème

200 g Milchreis_Riz au lait

600 g Jogurt Vanille_Yogourt à la vanille

Süsstoff_Aspartam

Cannelle

Beerenfrüchte, frisch

Menthe

PRÉPARATION

1. QimiQ Classic aufkochen.
2. Gewaschenen Milchreis dazugeben und bei schwacher Hitze ca. 30 Minuten ausquellen lassen, dabei öfters umrühren.
3. Mit Süßstoff und Zimt abschmecken und abkühlen lassen.
4. Joghurt unterheben.
5. Milchreispudding in Dessertgläser abfüllen und mit Beeren und frischer Minze garniert servieren.