



ERDBEER-ORANGEN-EIS MIT THERMOMIX_ GLACE À LA FRAISE ET À L'ORANGE AVEC THERMOMIX



QimiQ AVANTAGES

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren_100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants
- Säurestabil und gerinnt daher nicht
_Stable aux acides et ainsi ne caille pas
- Cremiger Genuss bei weniger Fett_



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTION

200 g , réfrigéré

80 g Sucre

1 Sucre vanillé

300 g Fraises, tiefgekühlt

0.5 Orange(s), le jus

PRÉPARATION

1. Zucker und Vanillinzucker in den Mixtopf geben und 5 Sek./Stufe 10 pulverisieren. _Mettre le sucre et le sucre vanillé dans le bol du mixeur et réduire en poudre pendant 5 secondes à la vitesse 10.
2. Gefrorene Erdbeeren auf Stufe 8 zerkleinern. QimiQ Whip und Orangensaft dazugeben und 16-18 Sek./Stufe 6 mithilfe des Spatels vermischen und sofort servieren.

– Ecraser les fraises congelées à l'étape 8. Ajoutez le QimiQ Whip et le jus d'orange, mélangez à l'aide de la spatule pendant 16 à 18 secondes à l'étape 6 et servez immédiatement.d