



JOGHURTNOCKERL MIT SAUERKIRSCHEN



QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Einfache und schnelle Zubereitung



10



Tipps

Statt Sauerkirschen kann auch Waldbeerenkompott verwendet werden.

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

500 g , réfrigéré

500 g QimiQ Base crème, réfrigéré

500 g Sauerkirschen Konserve

16 g Fécule de maïs

300 g Sucre

500 g Yogourt nature

1 Citron(s), zeste finement râpé

PRÉPARATION

1. Sauerkirschen abseihen und den Saft mit Stärke aufkochen. Kirschen dazugeben und auskühlen lassen.
2. Kaltes QimiQ Whip Vanille und QimiQ Classic zusammen leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
3. Zucker, Joghurt und Zitronenschale dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
4. Mit einem Löffel Nockerl ausstechen und mit den Sauerkirschen servieren.