



FRUCHTIGE SCHAFSFRISCHKÄSECREME



QimiQ AVANTAGES

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar



15



INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

500 g Beerenfrüchte, frisch

25 g Sucre

250 g , réfrigéré

180 g Schaffrischkäse

Jus d'un citron, von 1 Zitrone

1 Sucre vanillé

100 g Sucre glace

Zitronenmelisse, pour la décoration

PRÉPARATION

1. Beeren und Zucker vermischen und 15 Minuten ziehen lassen.
2. Für die Creme kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
3. Schaffrischkäse, Zitronensaft, Vanillezucker und Staubzucker dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
4. Beeren und Schaffrischkäsecreme schichtweise in Dessertgläser füllen und mit Zitronenmelisse garnieren.