



# SAHNIGER GRIESSPUDDING



## QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**250 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**150 ml** Lait

**30 g** Weizengriess\_Semoule de blé

**1** Sucre vanillé

**3 cs** Sucre

Zitronenschale

**125 ml** Crème entière, fouetté

## PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Weizengriess mit Milch und Vanillezucker aufkochen und überkühlen lassen.
3. Mit Zucker und Zitronenschale zur QimiQ Masse geben, gut vermischen.
4. Zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben.
5. Grießpudding in Portionsschälchen füllen und kühl stellen.