



# JOGHURT-ZITRONEN-PFEFFER-BUTTER



## QimiQ AVANTAGES

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Säurestabil und gerinnt daher nicht (AFI)



15



## INGRÉDIENTS POUR 460 G

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

**230 g** Beurre, mou

**100 g** Yogourt nature

**0.5** Citron(s), gepresst

Zitronenschale, râpée

**1 TL** Coriandre, finement hachées

**1 cs** Zitronenmelisse, finement hachées

**1 cs**

Sel

## PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Butter dazugeben und mit dem Handmixer schaumig rühren.
2. Joghurt, Zitronensaft, Zitronenschale, Koriander, Melisse und Pfefferkörner dazumischen. Mit Salz abschmecken.
3. Die Masse mit einer Frischhaltefolie zu einer Rolle formen und kühl stellen.
4. Die kalte Butter in Scheiben schneiden.