



FRÜCHTESUPPE MIT JOGHURTNOCKERLN



QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

125 g QimiQ Base crème

125 ml Yogourt nature

Jus d'un citron

FÜR DIE FRÜCHTESUPPE

300 g Beerenfrüchte, frisch

Jus d'un citron

150 ml Jus de pomme

150 ml Jus d'orange

PRÉPARATION

1. Für die Nockerln ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Joghurt und Zitronensaft dazumischen.
3. Im Kühlschrank mindestens 6 Stunden gut durchkühlen, bis die Masse stichfest ist.
4. Für die Früchtesuppe Beerenobst, Zitronensaft, Apfel- und Orangensaft in ein Mixglas geben und pürieren.
5. Fruchtsuppe in Suppentellern anrichten. Aus der Joghurtmasse mit zwei Kaffeelöffel Nockerln ausstechen und auf die Früchtesuppe setzen.