



GEISTERTRUNK



QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Vermindert Verfärbungen (AFI)
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten (AFI)
- Säurestabil und gerinnt daher nicht (AFI)



15



INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

300 ml Lait

0.5 Banane(s), coupé

1 Mango(s), pelée

10 g Sucre vanillé

Jus d'un citron

Miel

150 ml Crème entière, fouetté

Schokoladewürfeli_Lentilles en chocolat, pour la décoration

PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic, Milch, Banane, Mango und Vanillezucker mit dem Stabmixer pürieren.
2. Mit Zitronensaft und Honig abschmecken und in breite, niedrige Gläser füllen.
3. Mit der Sahne einen Geist auf den Shake dressieren und Schokoladelinsen als Augen daraufsetzen.