



# 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.