



BEERENWOLKE



QimiQ VORTEILE

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Alkohol- und säurestabil
- Längere Präsentationszeit



15



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

125 g QimiQ Classic, ungekühlt

2 EL Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

330 ml Schlagobers 36 % Fett

350 g Beerenfrüchte, tiefgekühlt

10 Biskotten/Löffelbiskuits, gewürfelt

ZUBEREITUNG

1. Schlagobers ca. 30 Minuten in den Tiefkühler legen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Zucker und Vanillezucker dazumischen.
3. Schlagobers steif schlagen und vorsichtig unterheben.
4. Beerenmischung und Biskotten dazumischen.
5. Masse in Gläser füllen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.