



# GESTÜRZTES QUARKMOUSSE MIT ROTER GRÜTZE



## QimiQ VORTEILE

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar



15



leicht

## Tipps

Anstelle von roter Grütze passen auch Erdbeeren oder andere Früchte. Sie können den Kaloriengehalt reduzieren, indem Sie den Zucker durch Süßstoff (Natreem flüssig) ersetzen

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**500 g** QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

**500 g** Magertopfen / Quark

**35 ml** Zitronensaft

**8 g** Vanillezucker

**120 g** Zucker

## ZUM GARNIEREN

**250 g** rote Grütze

Minze

## ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Quark, Zitronensaft, Vanillezucker und Zucker zugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. In die Förmchen Füllen und gut durchkühlen.
4. Aus der Form stürzen und mit roter Grütze und Minzeblatt anrichten.