



# HIMBEER-JOGHURT-CREME



## QimiQ VORTEILE

- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Zeit- und Ressourcenersparnis



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

**250 g** QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

**200 g** Griechisches Joghurt

**150 g** Himbeeren, tiefgefroren

**4 EL** Zucker

## ZUM GARNIEREN

Himbeere(n)

Minze

## ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Joghurt, Himbeeren und Zucker zugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Creme in einen Spritzsack füllen und in Gläser dressieren. Gut durchkühlen.
4. Mit Himbeeren und Minzeblatt garnieren.