



KLASSISCHE JOGHURTCREME

QimiQ VORTEILE



15



leicht



Tipps

Anstelle von Joghurt kann auch Quark, Kefir oder Buttermilch usw. verwendet werden

Sie können den Kaloriengehalt reduzieren, indem Sie den Zucker durch 5 g Süßstoff (Natreen flüssig) ersetzen

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

200 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

200 g Magerjoghurt

25 ml Zitronensaft

80 g Zucker

80 g Zitronenschale

ZUM GARNIEREN

Zitronenschale

Zitronensaft

Minze

ZUBEREITUNG

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