



# 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.