



JOGHURT-ZITRONEN-CREME MIT PFIRSICHRAGOUT

QimiQ VORTEILE

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Leichter Genuss bei weniger Kalorien



15



leicht



ZUTATEN FÜR 1215 G

FÜR DIE CREME

500 QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

110 g Zucker

500 g Magerjoghurt

100 ml Zitronensaft

5 g Limettenschale

FÜR DAS RAGOUT

350 g Pfirsichkompott, abgetropft

20 g Zucker

5 g Maisstärke

Limette(n), in Scheiben geschnitten

ZUBEREITUNG

1. Für die Creme: Kaltes QimiQ Whip mit dem Zucker leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Für das Ragout: Die Hälfte der Pfirsiche mit dem Zucker fein pürieren, erhitzen und mit Maisstärke binden.
4. Die restlichen Pfirsiche in Würfel schneiden und untermischen.
5. Creme in Gläser dressieren, das Ragout darauf verteilen und mit Limettenscheiben dekorieren. Gut durchkühlen lassen.