



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g	QimiQ Classic
100 ml	Milch
1 Pkg.	
[Päckchen]	Vanillezucker
Prise(n)	Salz
80 g	Ebly Original Zartweizen
50 g	Zucker
0.5	Banane(n), klein gewürfelt
0.5	Apfel, klein gewürfelt
100 ml	Sahne 36 % Fett, geschlagen
100 g	Beerenfrüchte, frisch, zum Garnieren

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Classic mit Milch, Vanillezucker, Zucker und etwas Salz aufkochen.
2. Ebly Zartweizen einrühren und bei schwacher Hitze unter oftmaligem Umrühren dick einkochen lassen, bis er ganz weich ist. Masse zur Seite stellen.
3. Obststücke mit geschlagener Sahne unter die überkühlte Ebly Zartweizen-Masse heben.
4. Masse in mit kaltem Wasser ausgespülte Förmchen geben. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
5. Vor dem Servieren aus den Förmchen stürzen und mit Beerenfrüchten garnieren.