



HEIDELBEEREISCREME



QimiQ VORTEILE

- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Tiefkühlstabil
- Voller Geschmack bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 2900 G

450 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

10 g Eiscreme Stabilisator Cremodan 30

100 g Traubenzucker

1 Liter Milch 3,5 % Fett

350 Zucker

2 g Salz

1 kg Ravifruit Heidelbeerpüree

ZUBEREITUNG

1. Eiscreme Stabilisator und Traubenzucker vermengen und zur Seite stellen.
2. Restliche Zutaten (außer Heidelbeerpüree) in einen Topf geben und auf 50 °C erhitzen.
3. Traubenzuckermischung dazugeben und auf 70 °C erhitzen.
4. Masse in einen Schockfroster geben, gut durchkühlen lassen und das Heidelbeerpüree dazumischen.
5. Mindestens 2 Stunden gut durchkühlen lassen.
6. Masse in eine Eismaschine geben und anschließend tiefkühlen.