



JOGHURT-VERRINE MIT FRUCHTPÜREE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Gute Standfestigkeit
- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

250 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

250 g QimiQ Classic, gekühlt

800 g Griechisches Joghurt

10 g Vanillezucker

200 g Zucker

1 g Kardamom

HEIDELBEERPÜREE

150 g Fruchtpüree Himbeere

40 g Zucker

5 ml Zitronensaft

BIRNENPÜREE

150 g Rutherford & Meyer Birnen Fruchtpaste

40 g Zucker

5 ml Zitronensaft

ANANASPÜREE

150 g Fruchtpüree Ananas

40 g Zucker

5 ml Zitronensaft

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip und QimiQ Classic zusammen leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Griechischen Joghurt, Vanillezucker, Zucker und Kardamom dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Für die Fruchtpürees: Jeweils das Fruchtpüree mit Zucker und Zitronensaft gut vermischen.
4. Die Creme abwechselnd mit den Fruchtpürees in Gläser dressieren.
5. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen und vor dem Servieren mit Minze dekorieren.