



# KNUSPRIGE JOGHURTCREME



## QimiQ VORTEILE

- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



10



leicht

## ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

**250 g** QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

**150 g** Naturjoghurt

**100 g** Knuspermüsli

**1** Zitrone(n), Saft davon

**4 EL** Ahornsirup

**200 g** Früchte, gewürfelt

## ZUM GARNIEREN

Knuspermüsli

## ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Joghurt, Knuspermüsli, Zitronensaft, Ahornsirup und Früchte dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Creme in einen Spritzbeutel füllen und in Gläser dressieren. Gut durchkühlen lassen.
4. Mit Knuspermüsli bestreuen und servieren.