



SCHOKOLADE-LEBKUCHEN IM GLAS



QimiQ VORTEILE

- Echte Sahne - beste Qualität
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

150 g Frischkäse

125 ml Schlagobers 36 % Fett

40 ml Milch

80 g Zucker

1 Orange(n), Saft und fein geriebene Schale

1 Msp. Zimt

100 g Schokolade-Lebkuchen, gewürfelt

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Frischkäse, Milch, Zucker, Orangensaft und -schale dazumischen. Geschlagenen Schlagobers unterheben.
2. Creme und Schokolade-Lebkuchen abwechselnd in die Gläser füllen.
3. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.