USA_YOGURT CREAM WITH BERRIES

QimiQ VORTEILE

- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Mehr Volumen = Unschlagbare Portionspreise (AFI)
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin (AFI)
- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne
- Säurestabil und gerinnt daher nicht (AFI)
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar

15

leicht

ZUTATEN FÜR 20 PORTIONEN

250 g	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
250 g	Magerjoghurt, gekühlt
75 g	Zucker
250 g	Beerenfrüchte, frisch, püriert

ZUBEREITUNG

1. Lightly whip the cold QimiQ Whip until completely smooth ensuring that the entire mixture is incorporated (especially from bottom and sides of bowl).
2. Add the yogurt, sugar and berries and continue to whisk at top speed until the required volume has been achieved.
3. Pour into dishes and chill.