

JOGHURTNOCKERL MIT SAUERKIRSCHEN



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Einfache und schnelle Zubereitung

10

leicht

Tipps

Statt Sauerkirschen kann auch Waldbeerenkompott verwendet werden.

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

250 g QimiQ Whip Sahne-Dessert Vanille, gekühlt

250 g QimiQ Classic, gekühlt

250 g Sauerkirschen Konserve

8 g Maisstärke

150 g Zucker

250 g Naturjoghurt

0.5 Zitrone(n), fein geriebene Schale

ZUBEREITUNG

1. Sauerkirschen abseihen und den Saft mit Stärke aufkochen. Kirschen dazugeben und auskühlen lassen.

Kaltes QimiQ Whip Vanille und QimiQ Classic zusammen leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird. 3

Zucker, Joghurt und Zitronenschale dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen. 4

Mit einem Löffel Nockerl ausstechen und mit den Sauerkirschen servieren.