



DESSERTCREME



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Dekorsahne bleibt länger in Form
- Enthält alle wertvollen Vorteile der Milch



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1 X 0,5 L ISI GOURMET WHIP

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

250 g Magerjoghurt

70 g Honig

Frische Fruchtemischung, nach Belieben

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic mit Magerjoghurt und Honig mit einem Pürrierstab glatt mixen.
2. In einen 0,5 L iSi Gourmet Whip einfüllen und schließen.
3. Eine iSi Sahnekapsel aufschrauben und kräftig schütteln.
4. Für ca. 30 Minuten kühlen, nochmals kräftig durchschütteln und portionieren.