



PACOJET - ZITRONENEISCREME



QimiQ VORTEILE

- Tiefkühlstabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



ZUTATEN FÜR 1 PACOJET BECHER

225 g QimiQ Classic

150 g Gelierzucker

225 ml Sahne 36 % Fett

150 ml Zitronensaft

2 Zitrone(n), fein geriebene Schale

ZUBEREITUNG

1. Gelierzucker mit etwas Sahne auf ca. 85 °C erhitzen.
2. Restliche Zutaten dazugeben und gut mixen.
3. In einen Pacojet Becher füllen und bei -23 °C ca. 24 Stunden tiefkühlen.
4. Pacossieren.