



JOGHURT-ZITRONEN-CREME



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Creme kann sofort serviert werden
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

250 g Naturjoghurt

100 ml Zitronensaft

60 g Zucker

NACH BELIEBEN

200 g Beerenfrüchte, frisch (optional)

2 EL Orangenlikör, Cointreau (optional)

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Joghurt, Zitronensaft und Zucker dazumischen.
3. Nach Belieben Früchte vorsichtig unterheben und mit Orangenlikör verfeinern.