



SAUERRAHM-CASSIS-CREME / DESSERTKONZEPT



QimiQ VORTEILE

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Zeit- und Ressourcenersparnis
- Mehr Volumen = Unschlagbare Portionspreise



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

500 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

160 g Zucker

300 g Sauerrahm 15 % Fett

250 g Fruchtpüree Johannisbeer, tiefgekühlt

150 Topfen / Quark 10 % Fett

1 Zitrone(n), Saft davon

ZUM DEKORIEREN

Heidelbeeren

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip mit dem Zucker leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. In Gläser dressieren und mindestens 4-6 Stunden gut durchkühlen.
4. Mit Heidelbeeren dekorieren.