



# 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.