



# STRACCIATELLA-APRIKOSEN-CREME



## QimiQ VORTEILE

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 765 G

### FÜR DIE STRACCIATELLACREME

**125 g** QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

**75 g** Zucker

**200 g** Naturjoghurt

**5 g** Vanillearoma

**25 g** Schokoladeflocken

### FÜR DIE APRIKOSENCREME

**125 g** QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

**75 g** Zucker

**125 g** Fruchtpüree Marille/Aprikose, tiefgekühlt

**10 ml** Zitronensaft

## ZUBEREITUNG

1. Für die Stracciatellacreme: Kaltes QimiQ Whip mit dem Zucker leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Joghurt und Vanillearoma dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Schokoladeflocken untermischen.
3. Für die Aprikosencreme: Kaltes QimiQ Whip mit dem Zucker leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
4. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
5. Zuerst die Stracciatellacreme, dann die Aprikosencreme in Gläser dressieren. Nach Belieben dekorieren und gut durchkühlen lassen.