



EBLY KOKOS-TOPFEN-CREME



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren

15

leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g	QimiQ Classic, ungekühlt
250 g	Topfen / Quark 20 % Fett
2 EL	Feinkristallzucker
50 g	Kokosflocken
60 g	Ebly Original Zartweizen
	Zitronensaft
	Schokoladeflocken, zum Dekorieren

ZUBEREITUNG

1. Ebly in reichlich Salzwasser aufkochen und ca. 10 Minuten köcheln lassen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Topfen dazugeben und verrühren.
3. Zucker, Kokosflocken, Ebly und Zitronensaft dazumischen. Creme in Gläser füllen und mit Schokoflocken dekorieren.