



AUFGESCHLAGENE HASELNUSS-PUDDINGCREME



QimiQ VORTEILE

- Diese Creme eignet sich besonders gut für die Vorproduktion.



15



leicht

Tipps

Kann auch mit Nougat hergestellt werden.

Sie können den Kaloriengehalt reduzieren, indem Sie den Zucker durch

0,002 kg Süßstoff (Natreem flüssig) ersetzen.

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

200 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

200 g Haselnusspudding, kalt

100 g Milch, 0.1 % Fett

60 g Nutella®

40 g Zucker

ZUBEREITUNG

1. Kalte QimiQ Whip Konditorcreme in der Rührmaschine schaumig rühren.
2. Den kalten Haselnusspudding, Milch, Nutella und Zucker zugeben und bei höchster Stufe ca. 3 Minuten, schaumig aufschlagen.
3. In Gläser abfüllen und garnieren.