



# AUFGESCHLAGENE PASSIONSGRIESSCREME MIT PFIRSICHPÜREE

QimiQ **VORTEILE**



10



## Tipps

Anstelle von Pfirsichen könnte man auch Mandarinstücke nehmen.

Sie können den Kaloriengehalt reduzieren, indem Sie den Zucker durch 4 g Süßstoff (Natreen flüssig) ersetzen.

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**200 g** QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

**200 g** Grießbrei (Grundrezept), kalt

**70 g** Passionsfruchtpüree (Boiron)

**150 g** Milch, 0.1 % Fett

**90 g** Zucker

**300 g** Pfirsichpüree (Konserve)

## ZUBEREITUNG

1. Kalte QimiQ Whip Konditorcreme in der Rührmaschine schaumig rühren.
2. Den kalten Grießbrei, Passionsfruchtpüree, Zucker und Milch zugeben und bei höchster Stufe 3 Minuten aufschlagen.