



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.