



# AUFGESCHLAGENE PFIRSICH-PUDDINGCREME

## QimiQ VORTEILE



10



leicht



### Tipps

Diese Creme eignet sich besonders gut für die Vorproduktion.

Sie können den Kaloriengehalt reduzieren, indem Sie den Zucker durch 3 g Süßstoff (Natreem flüssig) ersetzen.

### ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**200 g** QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

**200 g** Pfirsichpudding, gekühlt

**200 g** Pfirsichmus (Konserve)

**70 g** Zucker

**20 ml** Zitronensaft

### ZUBEREITUNG

1. Kalte QimiQ Whip Konditorcreme in der Rührmaschine schaumig rühren.
2. Den kalten Pfirsichpudding, Pfirsichmus (Dosen-Pfirsich mit Saft mixen), Zucker und Zitronensaft zugeben und bei höchster Stufe ca. 2-3 Minuten schaumig aufschlagen.
3. Portionieren und garnieren.