



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 (Natreen 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.