AUFGESCHLAGENE SCHOKO-PUDDINGCREME MIT CHILI

QimiQ VORTEILE

15

leicht

Tipps

Anstelle von Chili passt auch sehr gut ein Thymian-Extrakt.

Sie können den Kaloriengehalt reduzieren, indem Sie den Zucker durch 5 g Süßstoff (Natreen flüssig) ersetzen.

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

200 g	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
200 g	Schokopudding, kalt
200 ml	Milch, 0.1 % Fett
50 g	Schokostücke
70 g	Zucker
0.2 Stück	Chilischote, fein gehackt

ZUBEREITUNG

1. Kalte QimiQ Whip Konditorcreme in der Rührmaschine schaumig rühren.
2. Kalten Schokopudding, Milch, Schokostücke und Zucker zugeben und bei höchster Stufe ca. 3 Minuten schaumig aufschlagen.
3. Zum Schluss die Chilischoten unterrühren.
4. In Weckgläser abfüllen und garnieren.