



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.