



AUFGESCHLAGENE VANILLEPUDDINGCREME MIT ERDBEERE



QimiQ VORTEILE



51



leicht

Tipps

Anstelle von Vanillepudding kann auch jeder anderer Pudding verwendet werden.

Als Zugabe passen sehr gut Kirschen oder Rote Grütze.

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

200 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

200 g Vanillepudding, gekühlt

200 ml Milch, 0.1 % Fett

80 g Zucker

300 g Erdbeeren

ZUBEREITUNG

1. Kalte QimiQ Whip Konditorcreme in einer Rührmaschine cremig rühren.
2. Den kalten Vanillepudding, Milch und Zucker zugeben und weitere 3 Minuten auf höchster Stufe aufschlagen.
3. In einen Spritzsack geben und abfüllen.