



HIMBEER-JOGHURTCREME

QimiQ VORTEILE



15



leicht



Tipps

Anstelle von Joghurt kann auch Kefir, Buttermilch usw. verwendet werden.

Sie können den Kaloriengehalt reduzieren, indem Sie den Zucker durch 6 g Süßstoff (Natreen flüssig) ersetzen.

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

200 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

200 g Magerjoghurt

110 g Boiron Himbeerpüree

90 g Zucker

ZUBEREITUNG

1. Kalte QimiQ Whip Konditorcreme in der Rührmaschine schaumig rühren.
2. Joghurt, Himbeerpüree und Zucker zugeben und weiter 3 Minuten auf höchster Stufe aufschlagen.
3. In einen Spritzsack geben und abfüllen.