



HIMBEER-EISPARFAIT MIT ZWEIERLEI FRUCHTSAUCE



QimiQ VORTEILE



15



leicht

Tipps

Mit Fruchtsauce und frischen Beeren anrichten.

Sie können den Kaloriengehalt reduzieren, indem Sie den Zucker durch 10 g Süßstoff (Natreem flüssig) ersetzen.

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

350 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

100 g Himbeermark, (Boiron Fruchtputee)

150 g Pasteurisiertes Vollei

20 ml Zitronensaft

130 g Zucker

150 g Himbeermark, (Boiron Fruchtputee)

150 g Pfirsichsauce (Konserven, püriert)

ZUBEREITUNG

1. Kalte QimiQ Whip Konditorcreme in der Rührmaschine schaumig rühren.
2. Himbeermark, Ei, Zitronensaft und Zucker zugeben und bei höchster Stufe 3 Minuten aufschlagen abfüllen und über Nacht tiefkühlen.