

# HIMBEER-EISPARFAIT MIT ZWEIERLEI FRUCHTSAUCE



### **QimiQ VORTEILE**





15

#### )

### **Tipps**

Mit Fruchtsauce und frischen Beeren anrichten.

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

### **ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN**

350 g	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
100 g	Himbeermark, (Boiron Fruchtpüree)
150 g	Pasteurisiertes Vollei
20 ml	Zitronensaft
130 g	Zucker
150 g	Himbeermark, (Boiron Fruchtpüree)
150 g	Pfirsichsauce (Konserve, püriert)

## **ZUBEREITUNG**

- 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.