



SAUERRAHM-CASSISCREME

QimiQ VORTEILE



15



leicht



Tipps

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

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

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

250 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

250 g Sauerrahm

80 g Cassispüree (Boiron)

80 g Zucker

ZUBEREITUNG

1. Kalte QimiQ Whip Konditorcreme in einer Anschlagmaschine cremig rühren.
2. Sauerrahm, Cassispüree und Zucker zugeben und weitere 3 Minuten auf höchster Stufe aufschlagen.
3. In einen Spritzsack geben und abfüllen.