



SMOOTHIE MANGO-ORANGEN-CREME

QimiQ VORTEILE



10



leicht



Tipps

Anstelle von Smoothie könnte man auch Fruchtenektar verwenden.

Sie können den Kaloriengehalt reduzieren, indem Sie den Zucker durch 4 g Süßstoff (Natreen flüssig) ersetzen.

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

200 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

200 ml Mango Orange Smoothie

25 ml Zitronensaft

70 g Zucker

4 g Orangina Pulver

ZUBEREITUNG

1. Kalte QimiQ Whip Konditorcreme in der Rührmaschine schaumig rühren.
2. Smoothie, Zitronensaft, Zucker und Orangina Pulver zugeben und bei höchster Stufe 3 Minuten aufschlagen.