SMOOTHIE MANGO-ORANGEN-CREME

QimiQ VORTEILE

10

leicht

Tipps

Anstelle von Smoothie könnte man auch Früchtenektar 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.