



STICHFESTE JOGHURT-LIMETTENCREME MIT APRIKOSEN RAGOUT

QimiQ VORTEILE



20



leicht



Tipps

Anstelle von Aprikosen könnte man auch Erdbeeren oder Beerenragout nehmen.

Sie können den Kaloriengehalt reduzieren, indem Sie den Zucker durch 9 g Süßstoff (Natreen flüssig) ersetzen.

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

| | |
|---------------|----------------------|
| 500 g | QimiQ Classic |
| 500 g | Magerjoghurt |
| 100 ml | Limettensaft |
| 110 g | Zucker |
| 0.5 TL | Limettenzeste |
| 350 g | Aprikosen (Konserve) |
| 1 EL | Zucker |
| 0.5 TL | Maisstärke |

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Classic in der Rührmaschine glatt rühren.
2. Joghurt, Limettensaft, Zucker und Limettenzeste zugeben und gut verrühren.
3. In Gläser oder Timbalformen füllen und gut durch kühlen.
4. Für das Aprikosenragout die Hälfte der Aprikosen pürieren und mit 1 EL Zucker verrühren. Püree erhitzen und mit Maisstärke binden.
5. Die restlichen Aprikosen in Würfel schneiden und unter das Püree mengen.