



HIMBEER-JOGHURT-PARFAIT



QimiQ VORTEILE

- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Alkohol- und säurestabil
- Längere Präsentationszeit
- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne
- Zeit- und Ressourcenersparnis
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Stabile Masse trotz luftiger Konsistenz



15



leicht

ZUTATEN FÜR 100 PORTIONEN

1.5 kg QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

1.2 kg Magerjoghurt

450 g Zucker

1.2 kg Himbeere(n), püriert

Himbeere(n), zum Dekorieren

ZUBEREITUNG

1. Kalte QimiQ Whip Konditorcreme im Rührgerät leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Magerjoghurt, Zucker (oder Süßstoff) und Himbeerpüree dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Abfüllen, gefrieren und vor dem Servieren leicht antauen lassen.
4. Nach Belieben mit Himbeeren anrichten.