



GEFÜLLTE ÜBERRASCHUNSEIERHÄLFTEN



QimiQ AVANTAGES

- 1 kilo de QimiQ Whip remplace jusqu'à 3 litres de crème
- Tous les ingrédients peuvent être battus en même temps
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONS

6 Oeuf (Oeufs) Kinder surprise

250 g QimiQ Whip Vanille, réfrigéré

100 g Fromage blanc, 20 % de matières grasses

40 g Miel

ZUM DEKORIEREN

6 Physalis, coupées en deux

PRÉPARATION

1. Überraschungseier an der Naht vorsichtig mit einem Messer einschneiden und aufmachen.
2. Für die Creme Kaltes QimiQ Whip Vanille leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und die Überraschungseierhälften damit füllen. Mit Physalis-Hälften dekorieren und im Kühlschrank etwa 1 Stunde kühlen.