



GESTÜRZTES QUARKMOUSSE MIT ROTER GRÜTZE



QimiQ AVANTAGES

- 1 kilo de QimiQ Whip remplace jusqu'à 3 litres de crème
- Tous les ingrédients peuvent être battus en même temps
- Préparation simple et rapide
- Un produit à la crème garantissant 100 % de réussite, il n'est pas possible de trop le battre



15



simplement

Conseils

Anstelle von roter Grütze passen auch Erdbeeren oder andere Früchte.

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

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

500 g QimiQ Whip , réfrigéré

500 g Séré maigre

35 ml Jus d'un citron

8 g Sucre vanillé

120 g Sucre

ZUM GARNIEREN

250 g Compote de fruits rouges

Menthe

PRÉPARATION

1. Kaltetes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Quark, Zitronensaft, Vanillezucker und Zucker zugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. In die Förmchen füllen und gut durchkühlen.
4. Aus der Form stürzen und mit roter Grütze und Minzeblatt anrichten.