



# KLASSISCHE JOGHURTCREME

## QimiQ AVANTAGES



15



simplement



### Conseils

Anstelle von Joghurt kann auch Quark, Kefir oder Buttermilch usw. verwendet werden

Sie können den Kaloriengehalt reduzieren, indem Sie den Zucker durch 5 g Süßstoff (Natreen flüssig) ersetzen

### INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

**200 g** QimiQ Whip , réfrigéré

**200 g** Yogourt nature

**25 ml** Jus d'un citron

**80 g** Sucre

**80 g** Zeste de citron

### ZUM GARNIEREN

Zeste de citron

Jus d'un citron

Menthe

### PRÉPARATION

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Magerjoghurt, Zitronensaft, Zucker und Zitronenschale zugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. In einen Spritzsack füllen und in Gläser dressieren. Gut durchkühlen.
4. Mit Zitronenschale, gebundenem Zitronensaft und Minzeblatt garnieren.