



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g	QimiQ Base crème
100 ml	Lait
1 sachet(s)	Sucre vanillé
pincée	Sel
80 g	Ebly tentre blé
50 g	Sucre
0.5	Banane(s), coupé en petits dés
0.5	Pomme(s), coupé en petits dés
100 ml	Crème entière, fouetté
100 g	Baies, fraîches, pour garnir

PRÉPARATION

1. QimiQ Classic mit Milch, Vanillezucker, Zucker und etwas Salz aufkochen.
2. Ebly Zartweizen einrühren und bei schwacher Hitze unter oftmaligem Umrühren dick einkochen lassen, bis er ganz weich ist. Masse zur Seite stellen.
3. Obststücke mit geschlagener Sahne unter die überkühlte Ebly Zartweizen-Masse heben.
4. Masse in mit kaltem Wasser ausgespülte Förmchen geben. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
5. Vor dem Servieren aus den Förmchen stürzen und mit Beerenfrüchten garnieren.