



## QimiQ AVANTAGES

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



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

<b>250 g</b>	QimiQ Base crème
<b>100 ml</b>	Lait
<b>1 sachet(s)</b>	Sucre vanillé
<b>pincée</b>	Sel
<b>80 g</b>	Ebly tentre blé
<b>50 g</b>	Sucre
<b>0.5</b>	Banane(s), coupé en petits dés
<b>0.5</b>	Pomme(s), coupé en petits dés
<b>100 ml</b>	Crème entière, fouetté
<b>100 g</b>	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.