



# MILCHREISPUDDING VON HORST SOMMERER



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance crémeuse
- Lie les liquides et évite ainsi un dépôt des ingrédients
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**1200 g** QimiQ Base crème

**200 g** Riz au lait

**600 g** Yogourt à la vanille

Aspartam

Cannelle

Baies, fraîches

Menthe

## PRÉPARATION

1. QimiQ Classic aufkochen.
2. Gewaschenen Milchreis dazugeben und bei schwacher Hitze ca. 30 Minuten ausquellen lassen, dabei öfters umrühren.
3. Mit Süßstoff und Zimt abschmecken und abkühlen lassen.
4. Joghurt unterheben.
5. Milchreispudding in Dessertgläser abfüllen und mit Beeren und frischer Minze garniert servieren.