



# DESSERTCREME



## QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- La décoration à base de crème garde plus longtemps sa forme
- Contient tous les avantages précieux du lait

15

simplement

## INGRÉDIENTS POUR 1 X 0,5 LITRE KISAG BLÄSER

**250 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**250 g** Yogourt nature

**70 g** Miel

Mélange de fruits frais, selon la volonté

## PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic mit Magerjoghurt und Honig mit einem Pürierstab glatt mixen.  
In einen 0,5 L iSi Gourmet Whip einfüllen und schließen. 2
3. Eine iSi Sahnekapsel aufschrauben und kräftig schütteln. 2
- 4.

Für ca. 30 Minuten kühlen, nochmals kräftig durchschütteln und portionieren.