



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.
2. In einen 0,5 L iSi Gourmet Whip einfüllen und schließen.
3. Eine iSi Sahnekapsel aufschrauben und kräftig schütteln.
4. Für ca. 30 Minuten kühlen, nochmals kräftig durchschütteln und portionieren.