

GOJI-BEEREN-CREME

QimiQ AVANTAGES



INGRÉDIENTS POUR 1 KG

110 g Qi	miQ Sauce Base
110 g Qi	miQ Base crème
230 g Hu	uile de colza
250 g	
130 g	
3 g Ze	este d'orange
150 g Su	ucre
2 g Ca	annelle, moulues
20 g Jus	s d'un citron

PRÉPARATION

- 1. Im Thermomix ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren und QimiQ Saucenbasis dazumischen.
- 2. Das Rapsöl langsam einarbeiten damit eine homogene Masse entsteht.
- 3. Johannisbeerpüree und Goji-Beeren dazugeben und fein pürieren.
- 4. Mit Zucker, Zimt, Orangenschale und Zitronensaft abschmecken und kalt stellen.
- 5. Tipp: Als Lava-Kuchen-Füllung verwenden. Bei einem Biskuit die Mitte ausschneiden und mit der Creme füllen