



SAHNIGER GRIESSPUDDING



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- 1 kilo de QimiQ Whip remplace jusqu'à 3 litres de crème
- Tous les ingrédients peuvent être battus en même temps
- Un produit à la crème garantissant 100 % de réussite, il n'est pas possible de trop le battre



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

30 g	Semoule de blé
150 ml	Lait
1 sachet(s)	Sucre vanillé
250 g	QimiQ Whip , réfrigéré
125 ml	Lait, réfrigéré
40 g	Sucre
	Zeste de citron

PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Weizengrieß mit Milch und Vanillezucker aufkochen und überkühlen lassen.
3. Mit Zucker und Zitronenschale zur QimiQ Masse geben, gut vermischen.
4. Zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben.
5. Grießpudding in Portionsschälchen füllen und kühl stellen.