



CAIPIRINHA CREME



QimiQ VANTAGGI

- Säurestabil und gerinnt daher nicht (AFI)
- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten (AFI)



15



semplicement

INGREDIENTI PER 4

250 g QimiQ Classic,

100 g Yogurt naturale

75 Succo di lime

Scorza di lime

50 Cachaça / rum di canne da zucchero

125 g Zucchero

125 Panna, 36 % di grassi,

PREPARAZIONE

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Joghurt, Limettensaft und -schale, Cachaça und Zucker dazumischen. Geschlagene Sahne unterheben.
3. In Gläser abfüllen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).