



SPARGELEIS

QimiQ VANTAGGI

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Tiefkühlstabil



15



semplicement

INGREDIENTI PER 10

1000 Latte

400 g Bucce d'asparago

150 g Zucchero

125 g QimiQ Classic

2 Sciroppo di glucosio

PREPARAZIONE

1. Milch aufkochen. Restliche Zutaten in die kochende Milch geben, Topf von der Hitze nehmen, zudecken und die Spargelschalen ca. 15 Minuten ziehen lassen.
2. Flüssigkeit durch ein Sieb seihen und in der Eismaschine frieren. Spargeleis lässt sich gut mit Erdbeeren kombinieren.