



# FRUCHEIS



## QimiQ VANTAGGI

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Säurestabil und gerinnt daher nicht (AFI)
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 10

**300 g** QimiQ Classic,

**100** Latte

**150 g** Zucchero

**50** Succo di limone

**600 g** Frutti di bosco, surgelati

## PREPARAZIONE

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Milch, Zucker und Zitronensaft dazugeben und gut verrühren.
3. Gefrorene Früchte dazugeben und im Mixbecher mit dem Stabmixer pürieren und sofort servieren.