



GESTÜRZTES QUARKMOUSSE MIT ROTER GRÜTZE



QimiQ VANTAGGI

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar



15



semplicement

Suggerimenti

Anstelle von roter Grütze passen auch Erdbeeren oder andere Früchte.

Sie können den Kaloriengehalt reduzieren, indem Sie den Zucker durch Süßstoff (Natreen flüssig) ersetzen

INGREDIENTI PER 10

- 500 g** QimiQ Whip,
- 500 g** Ricotta magra
- 35** Succo di limone
- 8 g** Zucchero vanigliato
- 120 g** Zucchero

ZUM GARNIEREN

- 250 g** Gelatina di frutti rossi
- Menta

PREPARAZIONE

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Quark, Zitronensaft, Vanillezucker und Zucker zugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. In die Förmchen Füllen und gut durchkühlen.
4. Aus der Form stürzen und mit roter Grütze und Minzeblatt anrichten.