



# KEFIR-GRANATAPFEL-CREME

## QimiQ VANTAGGI

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Zeit- und Ressourcenersparnis



15



semplicement

## Suggerimenti

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

## INGREDIENTI PER 10

<b>200 g</b>	QimiQ Whip,
<b>200 g</b>	Kefir, 10 % di grassi
<b>60</b>	Sciroppo di melagrano
<b>10</b>	Succo di limone
<b>60 g</b>	Zucchero
<b>70 g</b>	Semi di melagrano

## ZUM GARNIEREN

Semi di melagrano
Menta

## PREPARAZIONE

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Kefir, Sirup, Zitronensaft, Zucker und Granatapfelkerne zugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Creme in einen Spritzsack füllen und in Gläser dressieren. Gut durchkühlen.
4. Mit Granatapfelkernen und Minzeblatt garnieren.