



# GELIERTER KÜRBIS MIT STERNANIS



## QimiQ VANTAGGI

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 474 G

**200 g** Zucca,  
**150 g** Succo d'arancia  
**65 g** QimiQ Classic  
**1.6 g** Anice stellato  
**10 g** Radice di zenzero,  
**5 g** Sale marino  
**1 g** Pepe di Caienna  
**10 g** Miele  
**1 g** Cannella  
**2.5 g** Foglia di gelatina à 3 g

## ZUM BINDEN

**8 g** Maizena  
**20 g** Succo d'arancia

## PREPARAZIONE

1. Kürbis mit Zucker und Orangensaft weichkochen und pürieren. Kürbispüree zum Kochen bringen, mit der Stärke / Orangensaft Mischung binden und 3 Minuten köcheln lassen. QimiQ Classic dazugeben, glatt mixen und würzen.
2. Eingeweichte Gelatine in die noch heiße Masse einrühren.