



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.