



QimiQ VANTAGGI

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



semplicement

INGREDIENTI PER 4

250 g	QimiQ Classic
100	Latte
1	Zucchero vanigliato
	Sale
80 g	Ebly frumento tenero
50 g	Zucchero
0.5	Banana (Banane),
0.5	Mela,
100	Panna, 36 % di grassi,
100 g	Frutti di bosco, freschi,

PREPARAZIONE

1. QimiQ Classic mit Milch, Vanillezucker, Zucker und etwas Salz aufkochen.
2. Ebly Zartweizen einrühren und bei schwacher Hitze unter oftmaligem Umrühren dick einkochen lassen, bis er ganz weich ist. Masse zur Seite stellen.
3. Obststücke mit geschlagener Sahne unter die überkühlte Ebly Zartweizen-Masse heben.
4. Masse in mit kaltem Wasser ausgespülte Förmchen geben. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
5. Vor dem Servieren aus den Förmchen stürzen und mit Beerenfrüchten garnieren.