



MILCHREISPUDDING VON HORST SOMMERER



QimiQ VANTAGGI

- Cremige Konsistenz
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten (AFI)
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



semplicement

INGREDIENTI PER 4

1200 g QimiQ Classic

200 g Risolatte

600 g Yogurt alla vaniglia

Sostanza dolcificante

Cannella

Frutti di bosco, freschi

Menta

PREPARAZIONE

1. QimiQ Classic aufkochen.
2. Gewaschenen Milchreis dazugeben und bei schwacher Hitze ca. 30 Minuten ausquellen lassen, dabei öfters umrühren.
3. Mit Süßstoff und Zimt abschmecken und abkühlen lassen.
4. Joghurt unterheben.
5. Milchreispudding in Dessertgläser abfüllen und mit Beeren und frischer Minze garniert servieren.