



JOGHURTNOCKERL MIT SAUERKIRSCHEN



QimiQ VANTAGGI

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Einfache und schnelle Zubereitung



10



semplicement

Suggerimenti

Statt Sauerkirschen kann auch Waldbeerenkompott verwendet werden.

INGREDIENTI PER 10

500 g QimiQ Whip Vaniglia,

500 g QimiQ Classic,

500 g Amarene, conserva

16 g Maizena

300 g Zucchero

500 g Yogurt naturale

1 Limone (Limoni),

PREPARAZIONE

1. Sauerkirschen abseihen und den Saft mit Stärke aufkochen. Kirschen dazugeben und auskühlen lassen.
2. Kaltes QimiQ Whip Vanille und QimiQ Classic zusammen leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
3. Zucker, Joghurt und Zitronenschale dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
4. Mit einem Löffel Nockerl ausstechen und mit den Sauerkirschen servieren.