



# FRUCHTIGE SCHAFSFRISCHKÄSECREME



## QimiQ VANTAGGI

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 6

**500 g** Frutti di bosco, freschi

**25 g** Zucchero

**250 g** QimiQ Whip,

**180 g** Ricotta pecorina

Succo di limone, von 1 Zitrone

**1** Zucchero vanigliato

**100 g** Zucchero a velo

Verbena odorosa,

## PREPARAZIONE

1. Beeren und Zucker vermischen und 15 Minuten ziehen lassen.
2. Für die Creme kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
3. Schafsfrischkäse, Zitronensaft, Vanillezucker und Staubzucker dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
4. Beeren und Schafsfrischkäsecreme schichtweise in Dessertgläser füllen und mit Zitronenmelisse garnieren.