



EBLY KOKOS-TOPFEN-CREME



QimiQ VANTAGGI

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren



15



semplicem

INGREDIENTI PER 4

250 g QimiQ Classic,

250 g Ricotta, 20 % di grassi

2 Zucchero cristallino

50 g Fondente di cocco

60 g Eibly frumento tenero

Succo di limone

Fiocchi di cioccolato,

PREPARAZIONE

1. Eibly in reichlich Salzwasser aufkochen und ca. 10 Minuten köcheln lassen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Topfen dazugeben und verrühren. Zucker, Kokosflocken, Eibly und Zitronensaft dazumischen.
3. Creme in Gläser füllen und mit Schokoflocken dekorieren.