



SAHNIGER GRIESSPUDDING



QimiQ VANTAGGI

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



semplicement

INGREDIENTI PER 4

250 g QimiQ Classic,

150 Latte

30 g Semolino di frumento

1 Zucchero vanigliato

3 Zucchero

Scorza di limone

125 Panna, 36 % di grassi,

PREPARAZIONE

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Weizengriß mit Milch und Vanillezucker aufkochen und überkühlen lassen.
3. Mit Zucker und Zitronenschale zur QimiQ Masse geben, gut vermischen.
4. Zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben.
5. Grießpudding in Portionsschälchen füllen und kühl stellen.