



JOGHURTNOCKERL MIT SAUERKIRSCHEN



QimiQ BENEFITS

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



10



easy

Tips

Statt Sauerkirschen kann auch Waldbeerenkompott verwendet werden.

INGREDIENTS FOR 10 PORTIONS

500 g QimiQ Whip Vanilla, chilled

500 g QimiQ Classic, chilled

500 g Sour cherries, tinned

16 g Corn starch

300 g Sugar

500 g Natural yogurt

1 Lemon(s), finely grated zest

METHOD

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.