

Birnencreme

Für 4 Personen

250 g QimiQ, 250 Joghurt nature,
1 EL Zitronensaft, 3-4 EL
Puderzucker, 200 g Kompott-
birnen, 1 EL Williams (evtl.),
4 EL Birnensaft

QimiQ glatt rühren.
Joghurt, Zitronen-
saft und Puderzucker
beigeben, vermischen. Birnen in
Würfel schneiden. Birnenwürfel
und Saft einrühren, evtl. mit
Williams verfeinern.

Tipp: Die Creme kann sofort
serviert werden und kann z.B.
auch mit geraffelten Äpfeln
zubereitet werden.

Crème aux poires

Pour 4 personnes

250 g de QimiQ, 250 de yogourt
nature, 1 cs de jus de citron,
3 à 4 cs de sucre en poudre,
200 g de compote de poires,
1 cs de williams (évent.),
4 cs de jus de poires.

Lisser QimiQ. Incorporer
le yogourt, le jus de citron
et le sucre en poudre, mélan-
ger. Couper les poires en dés.
Ajouter les dés de poires et le
jus, affiner éventuellement
avec le williams.

Conseil: La crème peut être
servie immédiatement et
peut également être préparée
avec des pommes râpées.

