

Leichte Erdbeercreme

Personen: 4 Personen

Zubereitungszeit: 5 Minuten

Zutaten Biskuit: Erdbeeren 500 g
Puderzucker 200 g
Grand Manier 5 cl
Guma Le Patissier 5 dl

Zubereitung: Sämtliche Zutaten ausser Le Patissier in einen Mixer geben und auf höchster Stufe pürieren, resp. mixen. Die Erdbeer-Masse mit Le Patissier zusammen aufschlagen. Die luftige leichte Creme anschliessend in Schalen abfüllen und servieren.

Tipp: GUMA Le Patissier kann auch durch die GUMA UHT Patisserie-Crème ersetzt werden.

Ihre Notizen:

Fragen: GUMA Halbfabrikate AG
Grabenstrasse 2
Tel 055 619 20 30
Fax 055 619 20 39
8865 Bilten

info@guma.ch , www.guma.ch