

Joghurt Crème

Personen: 10 Personen

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten: GUMA Le Patissier 10 dl
Joghurt frisch 900 g
Zucker 80 g
Fruchtcoulis 100 g

Zubereitung: GUMA Le Patissier im schnellen Maschinengang ca. 3-5 Minuten aufschlagen. Alle Zutaten nach und nach in die Crème laufen lassen.

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