

Joghurt Dessert

Personen: 10 Personen

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten: GUMA Le Patissier 12 dl
Joghurt frisch 1 kg
Gebackene Biskuitmasse, hell (60x40x1cm)
Zucker 60-80 g
Wasser, Oranensaft oder Fruchtcoulis 150 g

Zubereitung: GUMA Le Patissier leicht aufschlagen. Yoghurt glattrühren und unter das angeschlagene GUMA Le Patissier untermischen und zur gewünschten Konsistenz weiterschlagen. Die Dessertcrème auf das mit Biskuit vorbereitete Blech aufstreichen. Je nach Geschmack und Jahreszeit mit Obst belegen (TK-Früchte vorher mit Saftbinder ummanteln) und anschliessend mit Geleeguss abglänzen. Vor dem Schneiden kühl stellen bzw. kurz frosten.

Tipp: Die Joghurt Dessertcrème ist ideal zur Herstellung von diversen Fruchtschnitten. 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