



JOGHURT QUARK ESPUMA MIT APFEL JULIENNE

MIT DEM KISAG WHIPPER 0.5 L

ZUTATEN

- 200 ml Vollrahm
- 150 g Magerquark
- 100 g Joghurt Nature
- 10 g Zucker
- 1 Apfel

ZUBEREITUNG

In einer Schüssel Rahm, Joghurt, Magerquark und Zucker gut vermischen. Die Masse durch einen Trichter & Sieb in den Kisag Whipper 0.5 L passieren und den Whipper gut verschliessen. Die Garniertülle aufschrauben und eine Bläserkapsel einführen und 8-10 mal kräftig schütteln.

Mit dem Kisag Sparschäler Julienne die Apfel-Julienne zubereiten und auf dem Joghurt-Quark-Espuma garnieren.

→ **Tipp:** mit Nüssen und Honig verfeinern.

Freude am Kochen!