



nøgg

No Egg.
But Plants.

Einfach. Traumhaft.

Dessert Creme im Glas.

Zubereitung

- 1 Alle Zutaten für die Creme 1 Minute auf langsamer Stufe verrühren, dann 5 bis 6 Minuten auf höchster Stufe mit einem feinen Rührbesen aufschlagen. Im Anschluss kann die Creme direkt weiterverarbeitet werden.
Hinweis: Die Süße der Creme kann durch Zugabe von Puderzucker nach Belieben angepasst werden.
- 2 Die aufgeschlagene Creme in Gläser füllen und mit frischen Beeren, Minze und Pistazien garnieren.

Die Zubereitungszeit ist stets abhängig vom jeweiligen Gerätetyp und dessen Leistungsstärke.



Zutaten für 10 Portionen

Creme (ca. 650g)

- 150g nøgg Aufschlagcreme Pulver
- 50g Puderzucker
- 450ml Wasser, kalt

Garnierung

- 10 Himbeeren
- 10 Brombeeren
- 10 Minzblätter
- Pistazien, gehackt

