

Chriesi-Creme

Entsteint im Thermomix !!

200g Vollrahm

300g Chriesi ohne Stil

250g Mascarpone

200g Rahmquark

60g Zucker

Wenig Zitronensaft

Schmetterling in den Mixtopf einsetzen. Den Rahm unter Sichtkontakt (ca. 35 Sek.) steif schlagen. Den Schmetterling entfernen und den Rahm in eine grosse Schüssel umfüllen.

Chriesi in den Mixtopf einwiegen, 1 Min. Stufe 4 LINKSLAUF entsteinen.

Das Ganze in ein Salatsieb mit einer Schüssel darunter leeren. Mit dem Teigschaber etwas hin und her fahren bis nur noch die Steine im Sieb sind.

Mascarpone, Rahmquark, Zucker und etwas Zitronensaft in den Mixtopf geben und 10 Sek., Stufe 3 mischen.

Aufgefangene Chriesi und den geschlagenen Rahm dazu geben und alles 10 Sek., Stufe 4 LINKSLAUF vermengen.

