



Bayerische Creme mit roter Fruchtsoße

Zutaten (für 10 Portionen)		Menge
327237	Diabetiker Basis für Bayerische Creme (OFS)	150 g
	Schlagsahne	300 ml
	Wasser	450 ml
	Rote Fruchtsoße	
	Kirschsaft	500 g
658676	Dietogel (OFS)	8 – 10 g

Zubereitung:

Bayerische Creme mit kalter Milch in einer großen Schüssel etwa 5 min cremig schlagen und im halbflüssigen Zustand abfüllen und kühl stellen.

Den Fruchtsaft einmal aufkochen, im warmen Zustand mit Dietogel abbinden und auskühlen lassen.

Nährwerte pro 100g

Energie	130 kcal / 543 kJ
Eiweiß	2,9 g
Fett	8,1 g
Kohlenhydrate	42,1 g

REWE-Foodservice GmbH
Wilhelm-Theodor-Römheld-Str. 18
55130 Mainz

In Kooperation mit: Dr. Oetker Foodservice