



# VANILLE-SAURE-RAHM-EIS



## QimiQ VORTEILE

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 1 PACOJET BECHER

**200 g** QimiQ Classic Vanille

**150 g** Saurer Halbrahm

**300 ml** Vollrahm

**130 g** Zucker

**1** Vanilleschote(n), Mark davon

## ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten gut vermischen und in den Pacojet Becher.
2. Bei minus 22 °C ca. 24 Stunden tiefkühlen.
3. Pacossieren.