



FRISCHKÄSETOPPING



QimiQ VORTEILE

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm
- Emulgiert mit Butter
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar



15



leicht

ZUTATEN FÜR 600 G

150 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

200 g Puderzucker

150 g Frischkäse

100 g Butter, weich

1 Vanilleschote(n)

Mark von 1 Vanilleschote

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip, Puderzucker und Frischkäse leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Weiche Butter und Vanillemark dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Masse ist sofort dressierbar.