



VANILLE-QUARK-MOUSSE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Vermindert Hautbildung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

250 g Magerquark

125 ml Milch

3 Pkg.

[Päckchen] Vanillezucker

80 g Zucker

125 ml Vollrahm, geschlagen

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Magerquark, Milch, Vanillezucker und Zucker dazugeben und gut vermischen.
3. Zum Schluss den geschlagenen Rahm unterheben.
4. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).