



MANDEL-VANILLE-CREME



QimiQ VORTEILE

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar



15



leicht

ZUTATEN FÜR 20 PORTIONEN À CA. 120 ML

500 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

100 g Zucker

300 g Mandelpaste, weich

200 ml Milch

100 ml Amaretto

800 g Konditorcreme [Crème pâtissière]

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip mit Zucker leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. In Glaser füllen und nach Belieben dekorieren.