



# VANILLESAUCE



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**450 g**

**150 g** QimiQ Rahm-Basis

**48 g** Zucker

**6 g** Rum

**3 g** Vanilleextrakt

## ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten in einen Kochtopf geben.
2. Auf 80° C erwärmen.
3. Sauce servieren.