



# VANILLECREME MIT KÜRBISKERNE



## QimiQ VORTEILE

- Alkohol- und säurestabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



10



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**500 g** QimiQ Whip Vanille, gekühlt

**150 g** Kürbiskerne, gemahlen

**2 EL** Kürbiskernöl

## ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip Vanille leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Kürbiskerne dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Zum Verfeinern etwas Kürbiskernöl darunter mischen.
4. In Gläser dressieren, nach Belieben dekorieren und gut durchkühlen lassen.