



VANILLE-MASCARPONE-MOUSSE



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

500 g QimiQ Classic Vanille, ungekühlt

300 g Mascarpone

160 ml Milch

160 g Zucker

250 Vollrahm

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Mascarpone, Milch und Zucker dazumischen.
2. Geschlagenen Rahm unterheben und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.