



VANILLECREME MIT KIRSCHEN



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig
- Einfache und schnelle Zubereitung



10



leicht

Tipps

Statt Kirschen können auch andere Früchte verwendet werden.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Classic Vanille, ungekühlt

70 g Zucker

125 ml Vollrahm, geschlagen

250 g Kirschen, frisch oder Konserve

ZUBEREITUNG

1. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Vanille glatt rühren. Zucker dazumischen. Geschlagenen Rahm unterheben.
2. Je nach Belieben einen Teil der Kirschen klein schneiden und unter die Creme mischen.
3. Die Creme anrichten und mit den restlichen Kirschen dekorieren.