



WAFFELN MIT VANILLECREME UND KIRSCHEN



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Nur 2 Zubereitungsschritte



5



leicht

Tipps

Statt Kirschen können auch andere Früchte verwendet werden.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Whip Vanille, gekühlt

250 g Kirschen, frisch oder Konserve

4 Waffel(n)

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip Vanille bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
2. Je nach Belieben einen Teil der Kirschen klein schneiden und unter die Creme mischen.
3. Die Vanillecreme auf die Waffeln dressieren und mit den restlichen Kirschen dekorieren.