



# VANILLE-HIMBEER-CREME MIT WEISSER SCHOKOLADE



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar



10



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**250 g** QimiQ Whip Vanille, gekühlt

**150** Himbeeren, tiefgefroren

**100 g** Weisse Schokolade, geschmolzen

## ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip Vanille leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Himbeeren dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Geschmolzene weiße Schokolade unterziehen.
3. In Gläser dressieren, nach Belieben mit Himbeeren dekorieren und servieren.
4. **Tipp:** Mit Kokoslikör verfeinern.