



VANILLEEIS



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Nur 3 Zubereitungsschritte



10



leicht

Tipps

Mit frischen Erdbeeren servieren.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

250 g QimiQ Classic Vanille, gekühlt

80 g Zucker

100 ml Schlagrahm 36 % Fett, flüssig

100 g Mascarpone

ZUBEREITUNG

1. Gekühltes QimiQ Whip und QimiQ Classic Vanille glatt rühren.
2. In einen Kessel geben und mit den restlichen Zutaten aufschlagen.
3. Tiefkühlen.