



PASSIONSFRUCHT SAUCE

QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



10



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

300 g

80 g Zucker

180 ml Milch

4 Eigelb

Mark von 4 Vanilleschoten

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Saucenbasis mit Zucker, Milch und Vanillemark aufkochen. Zur Seite stellen und auskühlen lassen.
2. Eigelb glatt rühren, zur Masse geben und zur Rose abziehen.