



VANILLECREME MIT KÜRBISKERNE



QimiQ VORTEILE

- Alkohol- und säurestabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



10



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

500 g QimiQ Whip Vanille, gekühlt

150 g Kürbiskerne, gemahlen

2 EL Kürbiskernöl

ZUM DEKORIEREN

Kürbiskerne

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip Vanille leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Kürbiskerne dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Zum Verfeinern etwas Kürbiskernöl darunter mischen.
4. In Gläser dressieren, nach Belieben dekorieren und gut durchkühlen lassen.
5. Mit Kürbiskernen dekorieren.