



WEICHE VANILLEKERNFÜLLUNG MIT QIMIQ CLASSIC

QimiQ VORTEILE



ZUTATEN FÜR 1 KG

660 g	
130 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
100 g	Schlagrahm 36 % Fett
85 g	Zucker
20 g	Pasteurisiertes Eigelb
15 g	Rum
2 g	Vanilleschote(n)

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Restliche Zutaten dazumischen und die Masse kühlen.
3. Tipp: Anstatt der Vanilleschote kann auch Vanillearoma verwendet werden.
4. Tipp: Als Lava-Kuchen-Füllung verwenden. Bei einem Stück Biskuit die Mitte ausschneiden und mit der Creme füllen.