



# WEICHE VANILLEKERNFÜLLUNG MIT QIMIQ CLASSIC

QimiQ VORTEILE



## ZUTATEN FÜR 1 KG

<b>660 g</b>	
<b>130 g</b>	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
<b>100 g</b>	Schlagrahm 36 % Fett
<b>85 g</b>	Zucker
<b>20 g</b>	Pasteurisiertes Eigelb
<b>15 g</b>	Rum
<b>2 g</b>	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.