



# VANILLEFÜLLUNG FÜR GEBÄCK

## QimiQ VORTEILE

- Leichte und vollmundige Vanillecreme
- Gekühlt 4 Tage haltbar
- Sehr gute Tiefkühlstabilität



10



leicht

## ZUTATEN FÜR 1150 G

**500 g** QimiQ Whip Konditorcreme

**340 g**

**1** Eigelb

**100 g** Zucker

**150 g** Butter oder Margarine

**30 g** Vanillezucker

**3 g** Gelatine, eingeweicht

## ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten in einer Kasserolle auf 65 °C erhitzen und anschließend mit einem Stabmixer pürieren.
2. Über Nacht kühlen.
3. Zum Verwenden die Masse aufschlagen und abfüllen.