



VANILLEEIS MIT HIMBEERSAUCE

QimiQ **VORTEILE**



ZUTATEN FÜR 4

FÜR DAS VANILLEEIS

250 g QimiQ Whip Konditorcreme

250 g QimiQ Classic Vanille

80 g Zucker

100 ml Vollrahm

100 g Mascarpone

FÜR DIE HIMBEERSAUCE

100 g Zucker

80 ml Rotwein

300 g Himbeeren, tiefgefroren

ZUBEREITUNG

1. Für das Vanilleeis

1. Gekühltes QimiQ Whip und QimiQ Classic Vanille glatt rühren.
2. In einen Kessel geben und mit den restlichen Zutaten aufschlagen.
3. Tiefkühlen.

2. Für die Himbeersauce

1. 100g Zucker karamellisieren und mit dem Rotwein ablöschen.
2. Anschließend die tiefgekühlten Himbeeren einrühren und den Topf vom Herd nehmen.
3. Je nach Geschmack kann man noch Zimt, Vanillezucker oder auch Zitronenthymian hinzugeben!