



VANILLECREMEFÜLLUNG FÜR PROFITEROLES



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

250 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

250 g QimiQ Classic Vanille, gekühlt

80 ml Milch

50 g Zucker

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip und QimiQ Classic zusammen leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Milch und Zucker dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Creme in die Profiteroles dressieren und gut durchkühlen lassen.