



# VANILLECREMEFÜLLUNG FÜR PROFITEROLES



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Vermindert Hautbildung



15



leicht

## Tipps

Falls kein QimiQ Classic Vanille zur Hand, können Sie dieses durch QimiQ Classic Natur und Vanillezucker ersetzen.

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

---

**125 g** QimiQ Classic Vanille, ungekühlt

---

**25 g** Zucker

---

**125** Vollrahm

---

## ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Zucker dazumischen und geschlagenen Rahm unterheben.
2. Creme in die Profiteroles dressieren und gut durchkühlen lassen.