



VANILLEMousse



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



leicht

ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

250 g QimiQ Classic Vanille, ungekühlt

2 EL Zucker

1 EL Rum

250 g Vollrahm, geschlagen

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Zucker und Rum dazumischen.
3. Geschlagenen Rahm unterheben und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).