



PACOJET - VANILLE-EIERLIKÖR-EISCREM



QimiQ VORTEILE

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



ZUTATEN FÜR 1 PACOJET BECHER

300 g QimiQ Classic Vanille, ungekühlt

300 ml Vollrahm

100 g Zucker

1 Vanilleschote(n), Mark davon

4 cl Eierlikör

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten gut vermischen und in den Pacojet Becher füllen.
2. Bei minus 22 °C ca. 24 Stunden tiefkühlen.
3. Pacossieren.