



# VANILLE-MASCARPONE-MOUSSE



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Vermindert Hautbildung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



10



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**250 g** QimiQ Classic Vanille, ungekühlt

**150 g** Mascarpone

**80 ml** Milch

**80 g** Zucker

**125** Vollrahm

## ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Mascarpone, Milch und Zucker dazumischen.
2. Geschlagenen Rahm unterheben und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.