



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.