



# VANILLE-TOPFEN-MOUSSE



## QimiQ AVANTAGES

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



15



## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**250 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**250 g** Séré maigre

**125 ml** Lait

**3** Sucre vanillé

**80 g** Sucre

**125 ml** Crème entière, fouetté

## PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Magertopfen, Milch, Vanillezucker und Zucker dazugeben und gut vermischen.
3. Zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben.
4. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).