



VANILLESAUCE



QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



15



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

450 g

150 g QimiQ Base crème

48 g Sucre

6 g Rhum

3 g Vanilleextrakt

PRÉPARATION

1. Alle Zutaten in einen Kochtopf geben.
2. Auf 80 °C erwärmen.
3. Sauce servieren.