



# VANILLE-MASCARPONE-MOUSSE



## QimiQ AVANTAGES

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



15



## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

**500 g** QimiQ Classic Vanille, non réfrigéré

**300 g** Mascarpone

**160 ml** Lait

**160 g** Sucre

**250** Crème fouettée 36 % grasse

## PRÉPARATION

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