



VANILLECREME MIT KIRSCHEN



QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig
- Einfache und schnelle Zubereitung



10

Tipps

Statt Kirschen können auch andere Früchte verwendet werden.

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g QimiQ Classic Vanille, non réfrigéré

70 g Sucre

125 ml Crème fouettée 36 % grasse, fouetté

250 g Kirschen, frisch oder Konserve

PRÉPARATION

1. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Zucker dazumischen. Geschlagenen Schlagobers unterheben.
2. Je nach Belieben einen Teil der Kirschen klein schneiden und unter die Creme mischen.
3. Die Creme anrichten und mit den restlichen Kirschen dekorieren.