



# VANILLEEIS



## QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Nur 3 Zubereitungsschritte



10



## Tipps

Mit frischen Erdbeeren servieren.

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**250 g** , réfrigéré

**250 g** QimiQ Classic Vanille, réfrigéré

**80 g** Sucre

**100 ml** Crème fouettée 36% de matière grasse, fluëssig

**100 g** Mascarpone

## PRÉPARATION

1. Gekühltes QimiQ Whip und QimiQ Classic Vanille glatt rühren.
2. In einen Kessel geben und mit den restlichen Zutaten aufschlagen.
3. Tiefkühlen.