



WEICHE VANILLEKERNFÜLLUNG MIT QIMIQ CLASSIC

QimiQ AVANTAGES



INGRÉDIENTS POUR 1 KG

660 g

130 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

100 g Crème fouettée 36% de matière grasse

85 g Sucre

20 g

15 g Rhum

2 g Gousse(s) de vanille

PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Restliche Zutaten dazumischen und die Masse kühlen.
3. Tipp: Anstatt der Vanilleschote kann auch Vanillearoma verwendet werden.
4. Tipp: Als Lava-Kuchen-Füllung verwenden. Bei einem Stück Biskuit die Mitte ausschneiden und mit der Creme füllen.