



VANILLEMousse



QimiQ AVANTAGES

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin (AFI)
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



INGRÉDIENTS POUR 8 PORTIONS

250 g QimiQ Classic Vanille, non réfrigéré

2 cs Sucre

1 cs Rhum

250 g Crème entière, fouetté

PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Zucker und Rum dazumischen.
3. Geschlagene Sahne unterheben und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).