



VANILLE-MASCARPONE-MOUSSE



QimiQ AVANTAGES

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



10



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g QimiQ Classic Vanille, non réfrigéré

150 g Mascarpone

80 ml Lait

80 g Sucre

125 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.