



VANILLE-SAUERRAHM-EIS



QimiQ VORTEILE

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1 PACOJET BECHER

200 g QimiQ Classic Vanille

150 g Sauerrahm 15 % Fett

300 ml Sahne 36 % Fett

130 g Zucker

1 Vanilleschote(n), Mark davon

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten gut vermischen und in den Pacojet Becher.
2. Bei minus 22 °C ca. 24 Stunden tiefkühlen.
3. Pacossieren.