

FRISCHKÄSETOPPING



QimiQ VORTEILE

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne
- Emulgiert mit Butter
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar





15

leich

ZUTATEN FÜR 600 G

| 150 g | QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt |
|-------|-----------------------------------|
| 200 g | Staubzucker |
| 150 g | Frischkäse |
| 100 g | Butter, weich |
| 1 | Vanilleschote(n) |
| | Mark von 1 Vanilleschote |

ZUBEREITUNG

- 1. Kaltes QimiQ Whip, Staubzucker und Frischkäse leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
- 2. Weiche Butter und Vanillemark dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
- 3. Masse ist sofort dressierbar.