



VANILLE DEKORSAHNE IM MÜRBTIEG-SCHÄLCHEN



QimiQ VORTEILE

- Dekorsahne bleibt länger in Form
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

250 g QimiQ Classic Vanille, ungekühlt

830 ml Schlagobers 36 % Fett

50 Zucker

10 Mürbteig-Schälchen

250 g Beerenfrüchte, frisch, zum Dekorieren

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Schlagobers und Zucker dazugeben und bei mittlerer Stufe steif schlagen.
2. Vanillesahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und in die Mürbteig-Schälchen dressieren.
3. Mit Beeren dekorieren.