



# VANILLE-TOPFEN-MOUSSE



## QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**250 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**250 g** Magertopfen / Quark

**125 ml** Milch

**3 Pkg.**

**[Päckchen]** Vanillezucker

**80 g** Zucker

**125 ml** Sahne 36 % Fett, geschlagen

## ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Magertopfen, Milch, Vanillezucker und Zucker dazugeben und gut vermischen.
3. Zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben.
4. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).