



LEBKUCHENCREME FÜR PROFITEROLES



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar



15



leicht

ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

FÜR DIE CREME

250 g QimiQ Whip Sahne-Dessert Vanille, gekühlt

100 g Topfen / Quark 20 % Fett

50 g Zucker

20 ml Rum

1 EL Lebkuchengewürz

12 Profiteroles

150 g Schokoladeglasur

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip Vanille leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Topfen, Zucker, Rum und Lebkuchengewürz dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Profiteroles damit füllen und mit Schokoladeglasur überziehen.