



# VANILLE-MASCARPONE-MOUSSE



## QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**500 g** QimiQ Classic Vanille, ungekühlt

**300 g** Mascarpone

**160 ml** Milch

**160 g** Zucker

**250** Schlagobers 36 % Fett

## ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Mascarpone, Milch und Zucker dazumischen.
2. Geschlagenen Schlagobers unterheben und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.