



WAFFELN MIT VANILLEMOSSE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

4 Waffel(n)

FÜR DAS VANILLEMOSSE

250 g QimiQ Classic Vanille, ungekühlt

1 Pkg. Frischkäse, (175 g)

80 g Zucker

125 Schlagobers 36 % Fett

Erdbeeren, zum Dekorieren

ZUBEREITUNG

1. Für das Vanillemousse: Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Frischkäse und Zucker dazugeben. Geschlagenen Schlagobers unterheben.
2. Vanillemousse auf die Waffeln dressieren, mit Erdbeeren dekorieren und servieren.