

WAFFELN MIT VANILLECREME UND KIRSCHEN



QimiQ VORTEILE

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

10

leicht

Tipps

Statt Kirschen können auch andere Früchte verwendet werden.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Classic

70 g Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

1 Vanilleschote(n), Mark davon

125 ml Schlagobers 36 % Fett, geschlagen

250 g Kirschen, frisch oder Konserve

4 Waffel(n)

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Zucker, Vanillezucker und Vanillemark dazumischen und den geschlagenen Schlagobers unterheben.

Je nach Belieben einen Teil der Kirschen klein schneiden und unter die Creme mischen.

Die Vanillecreme auf die Waffeln dressieren und mit den restlichen Kirschen dekorieren.