



# VANILLE SAUCE

## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



10



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**300 g** QimiQ Sahne-Basis

**80 g** Zucker

**180 ml** Milch

**4** Eigelb

Mark von 4 Vanilleschoten

## ZUBEREITUNG

1. QimiQ Saucenbasis mit Zucker, Milch und Vanillemark aufkochen. Zur Seite stellen und auskühlen lassen.
2. Eigelb glatt rühren, zur Masse geben und zur Rose abziehen.