



# VANILLECREME MIT KÜRBISKERNEN / DESSERTKONZEPT



## QimiQ VORTEILE

- Alkohol- und säurestabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



10



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**500 g** QimiQ Whip Sahne-Dessert Vanille, gekühlt

**150 g** Kürbiskerne, gemahlen

**2 EL** Kürbiskernöl

## ZUM DEKORIEREN

Kürbiskerne

## ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip Vanille leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Kürbiskerne dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Zum Verfeinern etwas Kürbiskernöl untermischen.
4. In Gläser dressieren und 4-6 Stunden gut durchkühlen.
5. Mit Kürbiskernen dekorieren.