



VANILLEFÜLLUNG FÜR GEBÄCK

QimiQ VORTEILE

- Leichte und vollmundige Vanillecreme
- Gekühlt 4 Tage haltbar
- Sehr gute Tiefkühlstabilität



10



leicht

ZUTATEN FÜR 1150 G

500 g QimiQ Whip Konditorcreme

340 g QimiQ Sahne-Basis

1 Eigelb

100 g Zucker

150 g Butter oder Margarine

30 g Vanillezucker

3 g Gelatine, eingeweicht

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten in einer Kasserolle auf 65 °C erhitzen und anschließend mit einem Stabmixer pürieren.
2. Über Nacht kühlen.
3. Zum Verwenden die Masse aufschlagen und abfüllen.