



VANILLE-EISPARFAIT MIT FRUCHTSAUCE



QimiQ VORTEILE



15



leicht

Tipps

Sie können den Kaloriengehalt reduzieren, indem Sie den Zucker durch 8 g Süßstoff (Natreen flüssig) ersetzen.

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

250 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

100 g QimiQ Classic Vanille

50 g Pasteurisiertes Eigelb

15 ml Orangenlikör, Cointreau

110 g Zucker

ZUBEREITUNG

1. Kalte QimiQ Whip Konditorcreme in der Rührmaschine schaumig rühren.
2. QimiQ Vanille, Eidotter, Cointreau und Zucker zugeben und bei höchster Stufe 3 Minuten aufschlagen abfüllen und über Nacht tiefkühlen.