



# 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.