



VANILLECREMEFÜLLUNG FÜR PROFITEROLES



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Vermindert Hautbildung



15



leicht

Tipps

Falls kein QimiQ Classic Vanille zur Hand, können Sie dieses durch QimiQ Classic Natur und Vanillezucker ersetzen.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

125 g QimiQ Classic Vanille, ungekühlt

25 g Zucker

125 Schlagobers 36 % Fett

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Zucker dazumischen und geschlagenen Schlagobers unterheben.
2. Creme in die Profiteroles dressieren und gut durchkühlen lassen.