



VANILLEEIS



QimiQ BENEFITS

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Nur 3 Zubereitungsschritte



10



easy

Tips

Mit frischen Erdbeeren servieren.

INGREDIENTS FOR 4 PORTIONS

250 g QimiQ Whip Pastry Cream, chilled

250 g QimiQ Classic Vanilla, chilled

80 g Sugar

100 ml Whipping cream 35-36 % fat, liquid

100 g Mascarpone

METHOD

1. Gekühltes QimiQ Whip und QimiQ Classic Vanille glatt rühren.
2. In einen Kessel geben und mit den restlichen Zutaten aufschlagen.
3. Tiefkühlen.