



VANILLE-TOPFEN-MOUSSE



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Réduit la formation de peau
- Rehausse le goût des autres ingrédients



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

250 g Séré maigre

125 ml Lait

3 sachet(s) Sucre vanillé

80 g Sucre

125 ml Crème entière, fouetté

PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Magertopfen, Milch, Vanillezucker und Zucker dazugeben und gut vermischen.
3. Zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben.
4. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).