



# TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



## QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Un produit à la crème garantissant 100 % de réussite, il n'est pas possible de trop le battre
- Se conserve sans réfrigération (mais doit être réfrigéré pour le battre)



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

**125 ml** Eau

**125 ml** Lait

**100 g** Beurre

Sel

**1 cs** Sucre

**150 g** Farine

**4** Œuf(s)

**250 g** QimiQ Whip Vanille, réfrigéré

**100 g** Fromage blanc, 20 % de matières grasses

**50 g** Sucre

**20 ml** Rhum

**1 cs** Épices pour pain d'épice

## WEITERS

**200 g** Glaçage de chocolat

## PRÉPARATION

1. Backofen auf 220 °C (Umluft) vorheizen.
2. content not maintained in this language
3. content not maintained in this language
4. content not maintained in this language
5. content not maintained in this language
6. content not maintained in this language
7. content not maintained in this language