



WEICHE VANILLEKERNFÜLLUNG MIT QIMIQ CLASSIC

QimiQ AVANTAGES



INGRÉDIENTS POUR 1 KG

660 g	QimiQ Sauce Base
130 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
100 g	Crème fouettée 36% de matière grasse
85 g	Sucre
20 g	Jaune d'œuf pasteurisé
15 g	Rhum
2 g	Gousse(s) de vanille

PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Restliche Zutaten dazumischen und die Masse kühlen.
3. Tipp: Anstatt der Vanilleschote kann auch Vanillearoma verwendet werden.
4. Tipp: Als Lava-Kuchen-Füllung verwenden. Bei einem Stück Biskuit die Mitte ausschneiden und mit der Creme füllen.