



VANILLEMousse



QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Saveur crémeuse avec moins de matières grasses et moins de cholestérol
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 8 PORTIONS

250 g QimiQ Classic Vanille, non réfrigéré

2 cs Sucre

1 cs Rhum

250 g Crème entière, fouetté

PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Zucker und Rum dazumischen.
3. Geschlagene Sahne unterheben und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).