



VANILLE-TOPFEN-MOUSSE



QimiQ VANTAGGI

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Vermindert Hautbildung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



semplicement

INGREDIENTI PER 4

250 g	QimiQ Classic,
250 g	Ricotta magra
125	Latte
3	Zucchero vanigliato
80 g	Zucchero
125	Panna, 36 % di grassi,

PREPARAZIONE

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).