



VANILLESAUCE



QimiQ VANTAGGI

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



15



semplicement

INGREDIENTI PER 10

450 g QimiQ Sauce Base

150 g QimiQ Classic

48 g Zucchero

6 g Rum

3 g Essenza di vaniglia

PREPARAZIONE

1. Alle Zutaten in einen Kochtopf geben.
2. Auf 80 °C erwärmen.
3. Sauce servieren.