



VANILLE SAUCE

QimiQ BENEFITS

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



10



easy

INGREDIENTS FOR 4 PORTIONS

300 g QimiQ Sauce Base

80 g Sugar

180 ml Milk

4 Egg yolk(s)

Pulp from 4 vanilla pod

METHOD

1. QimiQ Saucenbasis mit Zucker, Milch und Vanillemark aufkochen. Zur Seite stellen und auskühlen lassen.
2. Eigelb glatt rühren, zur Masse geben und zur Rose abziehen.