



WEICHE VANILLEKERNFÜLLUNG MIT QIMIQ CLASSIC

QimiQ **BENEFITS**



INGREDIENTS FOR 1 KG

660 g	QimiQ Sauce Base
130 g	QimiQ Classic, room temperature
100 g	Whipping cream 36 % fat
85 g	Sugar
20 g	Pasteurised egg yolk
15 g	Rum
2 g	Vanilla pod(s)

METHOD

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.