



# VANILLEFÜLLUNG FÜR GEBÄCK

## QimiQ BENEFITS

- Leichte und vollmundige Vanillecreme
- Gekühlt 4 Tage haltbar
- Sehr gute Tiefkühlstabilität



10



easy

## INGREDIENTS FOR 1150 G

**500 g** QimiQ Whip

**340 g** QimiQ Sauce Base

**1** Egg yolk(s)

**100 g** Sugar

**150 g** Butter or margarine

**30 g** Vanilla sugar

**3 g** Gelatine, soaked

## METHOD

1. Alle Zutaten in einer Kasserolle auf 65 °C erhitzen und anschließend mit einem Stabmixer pürieren.
2. Über Nacht kühlen.
3. Zum Verwenden die Masse aufschlagen und abfüllen.