



GEBRANNTÉ CRÉME



QimiQ VORTEILE

- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Cremige Konsistenz
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

100 g Zucker

3 EL Wasser

200 ml Wasser

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

100 ml Vollrahm, geschlagen

ZUBEREITUNG

1. Zucker mit 3 EL Wasser in eine Pfanne geben, auf höchster Stufe aufkochen und ohne zu rühren mit etwas bewegen der Pfanne goldbraun caramolisieren. Vom Kochfeld nehmen.
2. 2 dl Wasser dazugießen und bei kleiner Hitze weiterköcheln bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Auskühlen lassen.
3. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Caramelsirup mit QimiQ verrühren und mind. 3 Stunden kühlen.
4. Vor dem Servieren die Creme nochmals gut aufrühren und den steif geschlagenen Rahm unterheben.