



# BUTTERCREMETOPPING



## QimiQ VORTEILE

- Emulgiert mit Butter
- Alkohol-, hitze- und säurestabil



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 550 G

**100 g** Zucker

**10 ml** Zitronensaft

**60 g** Butter

**250 g** QimiQ Rahm-Basis

**125 g** Vollrahm, geschlagen

## ZUBEREITUNG

1. Zucker, Zitronensaft und Butter in einen Topf geben und unter ständigen Rühren schmelzen.
2. Von der Hitze nehmen, QimiQ Classic dazugeben, glatt rühren und abkühlen lassen.
3. Geschlagene Sahne unter die kalte Mischung heben.
4. In einen Spritzsack füllen und mindestens 4 Stunden kühlen.