



CRÈME BRÛLÉE



QimiQ VORTEILE

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Vermindert Hautbildung und Verfärbung und ermöglicht daher eine längere Präsentationszeit
- Voller Geschmack bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

250 ml Vollrahm

4 Eigelb

60 g Zucker

1 Vanilleschote(n), Mark davon

Zucker, zum Karamellisieren

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 120°C (Umluft) vorheizen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
3. Rahm, Eier, Zucker und Vanillemark dazugeben und gut verrühren. Masse in feuerfeste Förmchen füllen.
4. Förmchen auf ein tiefes Backblech stellen und so viel heisses Wasser in das Blech eingiessen, dass sie zur Hälfte im Wasser stehen.
5. Creme im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene ca. 30 Minuten stocken lassen.
6. Creme brûlée auskühlen lassen, mit Zucker bestreuen und mit einem Gasbrenner oder im Backofen bei maximaler Oberhitze karamellisieren.