



VANILLECREME IM BISKUITMANTEL



QimiQ VORTEILE

- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DEN BISKUIT

3 Eigelb

15 g Puderzucker

3 Eiweiss

40 g Zucker

15 g Butter, flüssig

40 g Weissmehl

20 g Stärke, z.B. Maizena

FÜR DIE VANILLECREME

250 g QimiQ Whip Vanille, gekühlt

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Biskuit: Eigelb mit dem Staubzucker schaumig rühren.
3. Eiweiss mit dem Zucker steif schlagen.
4. Geschmolzene Butter zum Eigelb geben und gut vermischen. Anschließend Mehl und Maisstärke vermischen und ebenfalls unter die Eigelb-Mischung rühren. Geschlagenes Eiweiß unterheben.
5. Den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 8 Minuten backen.
6. Für die Vanillecreme: Kaltes QimiQ Whip Vanille bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
7. Aus dem Biskuitboden Kreise ausstechen, die Vanillecreme darauf dressieren und zusammenklappen.