



VANILLECREME IM BISKUITMANTEL



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DEN BISKUIT

3	Eigelb
15 g	Puderzucker
3	Eiweiss
40 g	Zucker
15 g	Butter, geschmolzen
40 g	Weissmehl
20 g	Stärke, z.B. Maizena

FÜR DIE VANILLECREME

250 g	QimiQ Classic Vanille, ungekühlt
2 EL	Zucker
1 EL	Rum
250	Vollrahm

ZUBEREITUNG

1. Für den Biskuit: Eigelb mit dem Staubzucker schaumig rühren.
2. Eiweiss mit dem Zucker steif schlagen.
3. Geschmolzene Butter zum Eigelb geben und gut vermischen. Mehl mit Backpulver vermengen und ebenfalls unter die Eigelbmischung rühren. Geschlagenes Eiweiss unterheben.
4. Den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und bei 180 °C ca. 10 Minuten backen.
5. Für die Vanillecreme: Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Zucker und Rum dazumischen. Geschlagenen Rahm unterheben. In einen Spritzbeutel füllen
6. Aus dem Biskuit Kreise ausstechen, Vanillecreme darauf dressieren und zusammenklappen.
7. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.