



VANILLECREME IM BISKUITMANTEL



QimiQ VORTEILE

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



30



leicht

Tipps

Statt hellem Biskuit kann auch dunkler verwendet werden.

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DEN BISKUIT

6 Eigelb

30 g Puderzucker

6 Eiweiss

80 g Zucker

30 g Butter, geschmolzen

80 g Weismehl

40 g Stärke, z.B. Maizena

FÜR DIE VANILLECREME

500 g QimiQ Whip Vanille, gekühlt

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für das 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.