



# VANILLECREME IM BISKUITMANTEL



## QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### FÜR DEN BISKUIT

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

### FÜR DIE VANILLECREME

<b>500 g</b>	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
<b>160 g</b>	Zucker
<b>48 g</b>	Vanillezucker
<b>10 g</b>	Rum
<b>500</b>	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 und Backpulver vermengen und ebenfalls unter die Eigelbmischung rühren. Geschlagenes Eiweiss unterheben.
4. Den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen und bei 180 °C ca. 10 Minuten backen.
5. Für die Vanillecreme: QimiQ glatt rühren. Zucker, Vanillezucker und Rum dazumischen. Geschlagenen Rahm unterheben und in einen Spritzbeutel füllen.
6. Aus dem Biskuit Kreise ausstechen, die Vanillecreme darauf dressieren und zusammenklappen.
7. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.