



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 10 PORTIONEN

500 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

500 ml Vollrahm

8 Eigelb

120 Zucker

1 Vanilleschote(n), Mark davon

Zucker, zum Karamellisieren

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 120 °C (Umluft) vorheizen.
2. QimiQ 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.