



VANILLECREMESCHNITTEN



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

Tipps

Mit Fondant glasieren.

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

250 g QimiQ Classic Vanille, gekühlt

250 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

1 Pkg. Blätterteig

40 ml Milch

80 g Zucker

Rum , optional (optional)

ZUBEREITUNG

1. Teig laut Verpackungsanleitung vorbereiten.
2. Backofen auf ca. 210 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Blätterteig der Länge nach halbieren, mit einer Gabel einstechen und ca. 10 Minuten backen.
3. Kaltes QimiQ Classic Vanille und QimiQ Whip zusammen leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
4. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
5. Creme auf die Hälfte des gebackenen, abgekühlten Blätterteiges streichen, mit der zweiten Blätterteighälfte bedecken und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.