



CRÈME BRÛLÉE (NO BAKED)



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 475 G

200 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

85 g Vollei(er)

50 g Eigelb

90 ml Vollrahm

50 g Zucker

Mark von 1 Vanilleschote

Zucker, zum Karamellisieren

ZUBEREITUNG

1. Vollei, Eigelb, Sahne und Zucker mit einem Stabmixer aufmixen.
2. Die Mischung über Wasserdampf unter ständigem Rühren stocken lassen.
3. Mischung in einen Mixbecher geben, QimiQ dazugeben und mit einem Stabmixer glatt mixen.
4. Creme abfüllen und ca. 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
5. Mit Zucker bestreuen und mit einem Gasbrenner oder im Backofen bei maximaler Oberhitze karamellisieren.