



TONKABOHNEN-VANILLE-CREME MIT BISKUIT IM GLAS



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Einfache und schnelle Zubereitung



25



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DEN BISKUIT

80 ml	Milch
40 g	Butter
2	Ei(er)
100 g	Zucker
1 Prise(n)	Salz
110 g	Weissmehl
4 g	Backpulver
	Butter, für die Form

FÜR DIE CREME

500 g	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
300 g	Griechischer Joghurt
160 g	Zucker
4	Vanilleschote(n), ausgekratzt
	Tonkabohnen, gerieben
	Himbeere(n), zum Dekorieren

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 170 °C (Umuft) vorheizen.
2. Milch leicht erwärmen und die Butter darin schmelzen lassen.
3. Eier mit Zucker und Salz schaumig schlagen.
4. Mehl mit Backpulver vermengen und die Hälfte zügig unter die Eimasse rühren. Milchmischung dazumischen und die restliche Mehlmischung zügig unterrühren.
5. Masse in eine befettete Form füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen. Auskühlen lassen und in kleine Würfel schneiden.
6. Für die Creme: Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
7. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
8. Creme abwechselnd mit den Biskuitwürfel in Gläser dressieren. Mit Himbeeren dekorieren und gut durchkühlen lassen.