



VANILLECREMESCHNITTEN



QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

500 g QimiQ Classic Vanille, gekühlt

500 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

1 Pkg. Blätterteig

80 ml Milch

160 g Zucker (optional)

Rum , optional

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf ca. 210 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen und den Teig laut Verpackungsanleitung vorbereiten.
2. Blätterteig der Länge nach halbieren, mit einer Gabel einstechen und im vorgeheizten Backofen 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.