



BACKSTABILE VANILLECREME



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Tiefkühlstabil



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1 REZEPT

250 g QimiQ Whip Konditorcreme

60 ml Milch

70 g Butter

Mark von 1 Vanilleschote

60 g Zucker

113 g Pasteurisiertes Vollei

12 g Stärke, z.B. Maizena

16 ml Wasser

ZUBEREITUNG

1. Milch, QimiQ Whip, Butter, Vanillemark und Zucker aufkochen.
2. Vom Herd nehmen, das Vollei und die mit Wasser angerührte Maizena dazugeben und unter weiterem Rühren nochmals auf 80° C erhitzen.
3. Noch warm vakuumieren und einkühlen (Haltbarkeit bei gekühlte Lagerung bis zu 1 Monat).
4. Vor dem Füllen gut aufschlagen.