



BAYERISCHE CREME

QimiQ VORTEILE

- Cremige Konsistenz
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

500 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

120 g Zucker

Mark von 1 Vanilleschote

5 Eigelb

250 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Classic, Zucker und Vanillemark aufkochen.
2. Topf vom Herd nehmen, Eigelb dazugeben und zur Rose abziehen. Kühlen.
3. Gekühltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
4. Gekühlte QimiQ Masse dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Abfüllen und kühlen.