



ZITRONEN-BUTTERCREME-TOPPING (GEKOCHT)



QimiQ VORTEILE

- Zeit- und Ressourcenersparnis
- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Säurestabil und gerinnt daher nicht



15



leicht

ZUTATEN FÜR 900 G

110 ml Zitronensaft

200 g Butter

120 g Zucker

150 g Vollei(er)

450 g QimiQ Whip Konditorcreme

ZUBEREITUNG

1. Zitronensaft, Butter und Zucker aufkochen auf die Seite stellen. Das Vollei unter ständigem rühren dazugeben, weiter rühren und auf 75°C erhitzen.
2. QimiQ Whip dazugeben (75°C nicht überschreiten).
3. In Plastikbeutel abfüllen und kühl lagern.
4. Das kalte Topping bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.