



FLAMBIERTE APFELCREME



QimiQ AVANTAGES

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Backstabil



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

2 Pommès, coupé en petits dés

1 pincée Sucre vanillé

1 TL Calvados

1 cs Sucre

250 ml Crème fouettée 36 % graisse

4 Jaune(s) d'œuf

60 g Sucre

1 Gousse(s) de vanille, pulpe

Sucre, pour caraméliser

PRÉPARATION

1. Backofen auf 120 °C (Umluft) vorheizen.
2. Äpfel dünsten. Calvados, Zucker und Vanillezucker dazugeben und die Hälfte davon pürieren.
3. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Apfelmus, Schlagobers, Eigelb, Zucker und Vanillemark dazumischen. Die übrig gebliebenen Apfelwürfel untermischen. Masse in feuerfeste Förmchen füllen.
4. Förmchen auf ein tiefes Backblech stellen und so viel heißes Wasser in das Backblech eingießen, dass sie zur Hälfte im Wasser stehen.
5. Creme im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene ca. 40-45 Minuten stocken lassen.
6. Creme auskühlen lassen, mit Zucker bestreuen und mit einem Gasbrenner oder im Backofen bei maximaler Oberhitze karamellisieren.
7. Nach Belieben mit Apfelstücken dekorieren und servieren.