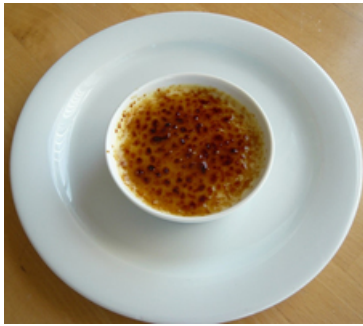




# CRÈME BRÛLÉE (NO BAKED)



## QimiQ AVANTAGES

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Voller Geschmack bei weniger Fett



15



## INGRÉDIENTS POUR 475 G

**200 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**85 g** Vollei(er)

**50 g** Jaune(s) d'œuf

**90 ml** Crème entière

**50 g** Sucre

Mark von 1 Vanilleschote

Sucre, pour caraméliser

## PRÉPARATION

1. Vollei, Eigelb, Sahne, Zucker und Mark der Vanilleschote mit einem Stabmixer aufmixen.
2. Die Mischung über Wasserdampf unter ständigem Rühren stocken lassen.
3. Mischung in einen Mixbecher geben, QimiQ Classic dazugeben und mit einem Stabmixer glatt mixen.
4. Creme abfüllen und ca. 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
5. Mit Zucker bestreuen und mit einem Gasbrenner oder im Backofen bei maximaler Oberhitze karamellisieren.