



SWEDISH CREAM BUN CAKE



QimiQ AVANTAGES

- Keine zusätzliche Gelatine notwendig
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Flaumige und saftige Konsistenz



40



moyen

Tipps

Creme mit einem Schuss Rum verfeinern.

INGRÉDIENTS POUR 1 TORTE, 26 CM Ø

FÜR DEN BODEN

250 g	
100 g	Sucre
0.5 Würfel	
50 g	Beurre, fondu
1	Œuf(s)
450 g	Farine
1 pincée	Sel
1 paquet	Sucre vanillé
	Beurre, pour le plat
	Œuf(s), pour badigeonner
	Sucre glace, pour saupoudrer

FÜR DIE CREME

250 g	, réfrigéré
250 g	QimiQ Base crème, réfrigéré
50 g	Sucre
	Citron(s), le jus

PRÉPARATION

1. Für den Boden: QimiQ Sahne-Basis mit Zucker leicht erwärmen und den Germ darin auflösen. Geschmolzene Butter unterrühren.
2. Restliche Zutaten in einen Rührkessel geben, QimiQ Mischung dazugeben und zu einem glatten Teig kneten.
3. Teig in eine befettete Form geben und etwas andrücken, sodass der Teig die ganze Form ausfüllt. In 8 Teile schneiden und zugedeckt an einem warmen Ort (am besten im im Backofen bei 50 °C) ca. 60 Minuten gehen lassen.
4. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
5. Teig mit Ei bestreichen und im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten backen. Auskühlen lassen.
6. Für die Creme: Kaltes QimiQ Whip Vanille und QimiQ Classic zusammen leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
7. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
8. Boden in 2 Lagen schneiden und eine Lage in einen Tortenring geben. Die Creme darauf verteilen und die zweite Lage daraufsetzen.
9. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen und vor dem Servieren mit Staubzucker bestäuben.