



CRÈME CARAMEL



QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Crème Caramel ist in 3 Schritten fertig



10



Tipps

Crème mit Orangenschale verfeinern.

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

FÜR DAS KARAMELL

900 g Sucre

480 ml Eau

FÜR DIE CREME

500 g QimiQ Classic Vanille, non réfrigéré

250 ml Lait

80 g Sucre

4 cl Rhum

PRÉPARATION

1. Für das Karamell: Zucker mit Wasser in einen Topf geben und köcheln lassen bis der Zucker goldbraun karamellisiert.
2. Karamell in kleine Förmchen füllen, sodass der Boden bedeckt ist und auskühlen lassen.
3. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Milch, Zucker und Rum dazumischen und in die Förmchen füllen.
4. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen und vor dem Servieren stürzen.