



# GEBRANNTÉ CRÉME



## QimiQ VORTEILE

- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Cremige Konsistenz
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten (AFI)
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**100 g** Zucker

**3 EL** Wasser

**200 ml** Wasser

**250 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**100 ml** Sahne 36 % Fett, geschlagen

## ZUBEREITUNG

1. Zucker mit 3 EL Wasser in eine Pfanne geben, auf höchster Stufe aufkochen und ohne zu rühren mit etwas bewegen der Pfanne goldbraun karamellisieren. Vom Kochfeld nehmen.
2. 200 ml Wasser dazugießen und bei kleiner Hitze weiterköcheln bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Auskühlen lassen.
3. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Karamellsirup mit QimiQ verrühren und mind. 3 Stunden kühlen.
4. Vor dem Servieren die Creme nochmals gut aufrühren und die steif geschlagene Sahne unterheben.