



VANILLECREMESCHNITTEN



Tipps

Mit Fondant glasieren.

QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeiten, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

1 Pkg. Blätterteig

FÜR DIE CREME

500 g QimiQ Classic Vanille, ungekühlt

80 g Zucker

250 ml Schlagobers 36 % Fett, geschlagen

ZUBEREITUNG

1. Blätterteig laut Verpackungsanleitung vorbereiten.
2. Backofen auf ca. 210 °C (Umluft) vorheizen. Blätterteig der Länge nach halbieren, mit einer Gabel einstechen und ca. 10 Minuten backen. Auskühlen lassen.
3. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Zucker dazumischen. Geschlagenes Schlagobers unterheben.
4. Creme auf eine Hälfte des gebackenen, abgekühlten Blätterteiges streichen, mit der 2. Blätterteighälfte bedecken und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.