



# VANILLECREME IM BISKUITMANTEL



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

### FÜR DEN BISKUIT

**3** Eigelb

**15 g** Staubzucker

**3** Eiweiß

**40 g** Zucker

**15 g** Butter, geschmolzen

**40 g** Mehl

**20 g** Maisstärke

### FÜR DIE VANILLECREME

**250 g** QimiQ Classic Vanille, ungekühlt

**2 EL** Zucker

**1 EL** Rum

**250** Schlagobers 36 % Fett

## ZUBEREITUNG

1. Für den Biskuit: Eigelb mit dem Staubzucker schaumig rühren.
2. Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen.
3. Geschmolzene Butter zum Eigelb geben und gut vermischen. Mehl mit Maisstärke vermengen und ebenfalls unter die Eigelbmischung rühren. Geschlagenes Eiweiß unterheben.
4. Teig auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen und bei 180 °C ca. 10 Minuten backen.
5. Für die Vanillecreme: Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Zucker und Rum dazumischen. Geschlagenes Schlagobers unterheben. In einen Spritzbeutel füllen.
6. Aus dem Biskuit Kreise ausstechen, Vanillecreme darauf dressieren und zusammenklappen.
7. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.