



# 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

<b>3</b>	Eigelb
<b>15 g</b>	Staubzucker
<b>3</b>	Eiweiß
<b>40 g</b>	Zucker
<b>15 g</b>	Butter, geschmolzen
<b>40 g</b>	Mehl
<b>20 g</b>	Maisstärke

### FÜR DIE VANILLECREME

<b>250 g</b>	QimiQ Classic, ungekühlt
<b>4 EL</b>	Zucker
<b>2 Pkg.</b>	Vanillezucker
<b>1 EL</b>	Rum
<b>250 ml</b>	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 und Maisstärke vermengen und ebenfalls unter die Eigelbmischung rühren. Geschlagenes Eiweiß unterheben.
4. Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und bei 180 °C ca. 10 Minuten backen.
5. Für die Vanillecreme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Zucker, Vanillezucker und Rum dazumischen. Geschlagenen Schlagobers unterheben und in einen Spritzbeutel füllen.
6. Aus dem Biskuitteig Kreise ausstechen, die Vanillecreme darauf dressieren und zusammenklappen.
7. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.