



VANILLECREME IM BISKUITMANTEL



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 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

500 g	QimiQ Classic, ungekühlt
160 g	Zucker
48 g	Vanillezucker
10 g	Rum
500	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. Den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen und bei 180 °C ca. 10 Minuten backen.
5. Für die Vanillecreme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Zucker, Vanillezucker und Rum dazumischen. Geschlagenes Schlagobers unterheben und in einen Spritzbeutel füllen.
6. Aus dem Biskuit Kreise ausstechen, die Vanillecreme darauf dressieren und zusammenklappen.
7. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.