



KLASSISCHE VERMICELLES-TÖRTCHEN



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

125 g QimiQ Classic, ungekühlt

40 g Zucker

1 Vanilleschote(n), Mark davon

1 TL Rum

250 Schlagobers 36 % Fett

4 Mürbteig-Schälchen

250 g Kastanienreis / Maronipüree

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren . Zucker, Vanillemark und Rum dazumischen. Geschlagenen Schlagobers unterheben.
2. Creme in die Mürbteigschälchen dressieren. Das Maronipüree durch eine Kartoffelpresse drücken und über der Creme verteilen. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.