



CRÈME BRÛLÉE (NO BAKED)



QimiQ VORTEILE

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Voller Geschmack bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 475 G

200 g QimiQ Classic, ungekühlt

85 g Vollei(er)

50 g Eigelb

90 ml Sahne 36 % Fett

50 g Zucker

Mark von 1 Vanilleschote

Zucker, zum Karamellisieren

ZUBEREITUNG

1. Vollei, Eigelb, Sahne, Zucker und Mark der Vanilleschote mit einem Stabmixer aufmixen.
2. Die Mischung über Wasserdampf unter ständigem Rühren stocken lassen.
3. Mischung in einen Mixbecher geben, QimiQ Classic dazugeben und mit einem Stabmixer glatt mixen.
4. Creme abfüllen und ca. 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
5. Mit Zucker bestreuen und mit einem Gasbrenner oder im Backofen bei maximaler Oberhitze karamellisieren.