



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



20



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

800 g QimiQ Classic, ungekühlt

76 g Wasser

227 g Zucker

50 g Milch

85 g Zucker

5 g Vanille Paste

100 g Eigelb

Salz

ZUBEREITUNG

1. Wasser und Zucker in einer Pfanne bei mittlerer Hitze reduzieren, bis der Zucker bernsteinfarben ist.
2. Mit diesem Sirup die Unterseite von 10 Kuchenformen dünn bestreichen.
3. In einer Pfanne QimiQ Classic, Milch, Zucker, Vanillepaste, Eigelb und Salz bei geringer Hitze unter Rühren erwärmen, bis das QimiQ Classic flüssig wird.
4. In die Kuchenformen gießen und auskühlen lassen.
5. Aus den Formen geben und servieren.