



# BROWN BUTTER SALTED CARAMEL CREME BRULEE SOUS VIDE



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Bindet Flüssigkeit, vermindert Verfärbungen und Hautbildung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



35



leicht

## ZUTATEN FÜR 65 G = 1 PORTION

<b>250 g</b>	QimiQ Classic
<b>250 g</b>	Schlagobers 36 % Fett
<b>60 g</b>	Feinkristallzucker
<b>60 g</b>	Eigelb
<b>2 g</b>	Vanille Paste
<b>1 g</b>	Salz

## ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten im Mixer mischen und durch ein Sieb passieren.
2. Auf die abgekühlte Karamellcreme geben und klopfen, um überschüssige Luft rauszubekommen.
3. Nach dem Garen abkühlen lassen.
4. Bei 80°C eine Stunde lang abstocken lassen.
5. Zum Servieren: 50 g gesalzene Butter braun, 125 g Zucker, 95 ml Schlagobers. Butter bräunen, Karamell mit Schlagobers ablöschen, Butter zugeben und einkochen bis eine cremige Konsistenz entsteht.