



# BAYERISCHE CREME

## QimiQ VORTEILE

- Cremige Konsistenz
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**500 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**120 g** Zucker

Mark von 1 Vanilleschote

**5** Eigelb

**250 g** QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

## ZUBEREITUNG

1. QimiQ Classic, Zucker und Vanillemark aufkochen.
2. Topf vom Herd nehmen, Eidotter dazugeben und zur Rose abziehen. Kühlen.
3. Gekühltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
4. Gekühlte QimiQ Masse dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Abfüllen und kühlen.