



CRÈME BRÛLÉE (NO BAKED)



QimiQ VANTAGGI

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



15



semplicement

INGREDIENTI PER 475 G

200 g QimiQ Classic,

85 g Uovo intero

50 g Tuorlo d'uovo

90 Panna, 36 % di grassi

50 g Zucchero

Midollo de 1 baccello di vaniglia

Zucchero,

PREPARAZIONE

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.