



# CRÈME CARAMEL



## QimiQ VANTAGGI

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Crème Caramel ist in 3 Schritten fertig



10



sempliment

## Suggerimenti

Crema mit Orangenschale verfeinern.

## INGREDIENTI PER 10

### FÜR DAS KAREMELL

900 g Zucchero

480 Aqua

### FÜR DIE CREME

500 g QimiQ Classic Vaniglia,

250 Latte

80 g Zucchero

4 cl Rum

## PREPARAZIONE

1. Für das Karamell: Zucker mit Wasser in einen Topf geben und köcheln lassen bis der Zucker goldbraun karamellisiert.
2. Karamell in kleine Förmchen füllen, sodass der Boden bedeckt ist und auskühlen lassen.
3. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Milch, Zucker und Rum dazumischen und in die Förmchen füllen.
4. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen und vor dem Servieren stürzen.