



Gebrannte Crème



Zutaten (10 Personen)

170,00	g	Carte d' Or® Pâtisseriescrème instant 1 x 1.50 kg
5,00	dl	Milch
80,00	g	Carte d' Or® Topping Caramel 1.20 kg
150,00	g	RAMA CREMEFINE Schlagcrème 31% 6 x 1.00 L
		Hüppenrezept
45,00	g	Mandeln, gemahlen
30,00	g	Weissmehl
90,00	g	Zucker
50,00	g	Eiweiss pasteurisiert
		kleine Garnitur
20,00	g	Pfefferminze, frisch

Zubereitung

Vorbereitung:

- Die Crème nach Anleitung zubereiten und mit dem Caramel Topping parfümieren und kaltstellen
- Die Zutaten für die Hüppen alle miteinander vermischen und mittels Schablone (kann man in Metall- oder Kunststoffausführung kaufen oder aus dickem Karton selber herstellen) in der gewünschten Form auf Backtrennfolie oder Silikonmatte aufstreichen und im Ofen bei ca. 180°C ausbacken. Die Hüppen müssen noch sehr heiss in die gewünschte Form gerollt werden da sie sonst brechen es empfiehlt sich also nicht zu viele Hüppen auf einmal zu backen!

Zubereitung:



- Die kalte Crème aufrühren und mit der steifgeschlagenen Schlagcrème sorgfältig vermengen die Crème in die Hüppenschalen einfüllen und ausgarnieren

Tipp:

- Die Crème kann auch in gekaufte Biskuitschalen Brätzelikörbli oder in Glasschalen oder Coupes serviert werden