



KOKOSNUSS-KROKANT-WAFFEL MIT PIKANTEM ERDBEER-SPIEGEL

QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch



25



leicht

ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

FÜR DIE WAFFEL

120 g	Frischer gezogener Strudelteig , 1 Packung
50 g	Kokosraspel
50 g	Haselnusskrokant
50 g	Zucker
	Butter, flüssig

FÜR DAS MOUSSE

250 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
200 g	Bitterschokolade, geschmolzen
200 ml	Vollrahm, geschlagen
	Kakaopulver, zum Bestreuen

FÜR DEN ERDBEERSPIEGEL

500 g	Erdbeeren
100 g	Gelierzucker
	Zitronenschale, nach Geschmack
1 TL	Grüne Pfefferkörner, fein
50 g	QimiQ Rahm-Basis

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Teig laut Verpackungsangabe vorbereiten. Ein Strudelteigblatt auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mit Butter bestreichen und mit etwas Kokosraspel, Krokant und Zucker bestreuen.
3. Ein zweites Strudelteigblatt darauf legen, wieder mit Butter bestreichen, mit Kokosraspel, Krokant und Zucker bestreuen. So mit allen 4 Blättern verfahren. Das letzte Blatt mit Butter bestreichen.
4. Das Ganze vorsichtig in ca. 16 Stücke schneiden (Achtung: die Waffeln können später nur mehr schwer geteilt werden!).
5. Die Waffeln mit Backpapier belegen, darauf ein Backblech legen und so im vorgeheizten Ofen ca. 10-15 Minuten backen.
6. Für das Mousse ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren, geschmolzene Schokolade einrühren. Geschlagenen Rahm unterheben.
7. Waffeln mit der Masse zusammensetzen und mit Kakaopulver bestreuen.
8. Für den Erdbeerspiegel 100 g Erdbeeren mit Gelierzucker und Zitronenschale aufkochen und pürieren. QimiQ Classic und Pfefferkörner einrühren. Den Rest der Erdbeeren klein schneiden, dazugeben und auskühlen lassen.