



SCHAUMROLLEN MIT NOUGAT MOUSSE

QimiQ VORTEILE

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch



15



leicht

ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN

250 g QimiQ Whip Konditorcreme, kalt

50 ml Milch

150 g Nuss Nougat Creme, z.B Nutella®

540 g Blätterteig

1 Eigelb, zum Bestreichen

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Milch und Nutella dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. In einen Dressiersack füllen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
4. Teig laut Packungsanleitung vorbereiten.
5. Backofen auf 210° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
6. Blätterteig der Länge nach in 2 cm breite Streifen schneiden. Teigstreifen spiralförmig, leicht überlappend auf befettete Schaumrollenformen wickeln. Mit Eigelb bestreichen.
7. Im vorgeheizten Backofen ca. 10-15 Minuten goldbraun backen. Noch heiss von den Formen lösen und auskühlen lassen.
8. Mousse in Schaumrollen dressieren.