



# SCHAUMROLLEN MIT NOUGAT MOUSSE

## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gelingsicher
- Längere Präsentationszeit
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN

**250 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**50 ml** Milch

**150 g** Nuss Nougat Creme, z.B Nutella®

**250 ml** Vollrahm, geschlagen

**540 g** Blätterteig

**1** Eigelb, zum Bestreichen

## ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Milch und Nutella dazumischen. Geschlagenen Rahm unterheben.
2. In einen Dressiersack füllen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
3. Teig laut Packungsanleitung vorbereiten.
4. Backofen auf 210° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
5. Blätterteig der Länge nach in 2 cm breite Streifen schneiden. Teigstreifen spiralförmig, leicht überlappend auf befettete Schaumrollenformen wickeln. Mit Eigelb bestreichen.
6. Im vorgeheizten Backofen ca. 10-15 Minuten goldbraun backen. Noch heiss von den Formen lösen und auskühlen lassen.
7. Mousse in Schaumrollen dressieren.