



SCHAUMROLLEN MIT DATTELMOUSSE



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

50 ml Milch

150 g Datteln, entkernt

40 g Zucker

250 ml Vollrahm, geschlagen

540 g Blätterteig

1 Eigelb, zum Bestreichen

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Datteln mit Milch pürieren und dazumischen. Zucker beimengen. Geschlagenen Rahm unterheben.
2. In einen Dressiersack füllen und mindestens 4 Stunden kaltstellen (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.