



SCHAUMROLLEN MIT DATTELMOUSSE



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN

250 g QimiQ Whip Konditorcreme, kalt

50 ml Milch

150 g Datteln, entkernt

40 g Zucker

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 mit Datteln pürieren. Zusammen mit dem Zucker zum QimiQ Whip geben 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.