SCHOKOLADE DEKORRAHM IM STRUDELBLATT

QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Dekorrahm bleibt länger in Form
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig

15

leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

6	Filoteigblätter à 50 g
50 g	Puderzucker

FÜR DEN DEKORRAHM

250 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
830 ml	Vollrahm
80	Zucker
100 g	Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil), geschmolzen

ZUM DEKORIEREN

	Beerenfrüchte, frisch

ZUBEREITUNG

1. Filoteigblätter auslegen, mit einem runden Ausstecher mit ca. 6-8 cm Durchmesser ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, mit Staubzucker bestreuen und bei 180° Umluft ca. 4-5 Minuten goldbraun backen. Auskühlen lassen.
2. Für die Dekorrahm: QimiQ glatt rühren. Rahm und Zucker dazugeben und bei mittlerer Stufe steif schlagen.
3. Geschmolzene Schokolade zügig unterheben. (Temperatur der Schokolade sollte nicht zu heiß sein - ca. 40-45 °C.)
4. Dekorrahm in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und auf die Strudelblätter Schicht für Schicht dressieren.
5. Mit Beeren dekorieren und servieren.