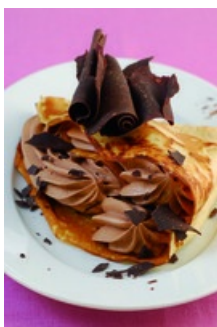




SCHOKOLADECRÊPES



QimiQ VORTEILE

- Sehr hohes Aufschlagvolumen
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Flaumige Konsistenz
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE CRÊPES

250 g

60 g Weizenmehl, glatt

1 Pkg. Backpulver

2 EL Zucker

1 Prise(n) Salz

3 Ei(er)

Pflanzenöl, zum Herausbacken

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g QimiQ Whip Sahne-Dessert Schokolade, gekühlt

ZUBEREITUNG

1. Für die Crêpes: QimiQ Saucenbasis mit Zucker, Salz, Mehl und Backpulver glattrühren. Zum Schluss die Eier darunter mischen.
2. Teig (ca. 1 cm hoch) in eine heiße Pfanne mit Öl gießen und heraus backen.
3. Für die Füllung: kaltes QimiQ Whip Schokolade bis zur gewünschten Volumen aufschlagen. In 4 Crêpes füllen und mit Schokoladesauce garnieren.