



# CRÊPES MIT NUTELLA®-MOUSSE



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Einfache und schnelle Zubereitung



20



leicht

## Tipps

Mit geriebenen Nüssen und Schokoladesauce dekorieren.

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

### FÜR DIE CRÊPES

**250 g**

**60 g** Weissmehl, glatt

**20 g** Zucker

**0.5 Pkg.** Backpulver

**1 Prise(n)** Salz

**3** Ei(er)

Pflanzenöl, zum Herausbacken

### FÜR DAS NUTELLA-MOUSSE

**250 g** QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

**250 g** QimiQ Whip Sahne-Dessert Schokolade, gekühlt

**5 EL** Nuss Nougat Creme, z.B Nutella®

## ZUBEREITUNG

1. Für die Crêpes: QimiQ Saucenbasis mit Zucker, Salz, Mehl und Backpulver glatt rühren. Eier dazugeben und gut vermischen.
2. Teig portionsweise dünn in eine heiße Pfanne mit Öl gießen und herausbacken.
3. Für das Nutella®-Mousse: Kaltes QimiQ Whip und QimiQ Whip Schokolade zusammen leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
4. Nutella® dazugeben, bis zum gewünschten Volumen aufschlagen und in einen Spritzbeutel füllen. Auf die Crêpes dressieren und zusammenrollen.