



SOUFFLIERTE SCHOKOLADECRÊPES



QimiQ VORTEILE

- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Sehr hohes Aufschlagvolumen
- Stabile Masse trotz luftiger Konsistenz



25



leicht

ZUTATEN FÜR 24 STÜCK

FÜR DIE CRÊPES

80 g Kakaopulver

40 g Puderzucker

50 g Weissmehl

4 Stück Ei(er)

380 ml Milch

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g QimiQ Whip Vanille, gekühlt

50 g Zucker

2 Stück Ei(er)

65 g Weissmehl

ZUBEREITUNG

1. Aus Kakaopulver, Staubzucker, Mehl, Eier, Milch und Öl einen Crêpesteig herstellen und 30 Minuten bei Raumtemperatur rasten lassen.
2. Crêpes zubereiten, auskühlen lassen und Kreise (Ø 15 cm) ausstechen.
3. Kaltes QimiQ Whip Vanille mit Zucker und Eiern aufschlagen. Mehl unterziehen. Masse in die ausgekühlten Crêpes füllen und bei 220° C ca. 4 Minuten backen.