



# 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.