



STRUDELTEIGTÖRTCHEN MIT KAFFEECREME UND AMARETTINI



QimiQ VORTEILE

- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Sehr hohes Aufschlagvolumen
- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht



20



leicht

ZUTATEN FÜR 10 FORMRINGE, 8 CM Ø

4 Blätter Gezogener Strudelteig

200 g Butter, geschmolzen

3 Msp. Zimt

60 g Zucker

FÜR DIE CREME

500 g QimiQ Whip Vanille, gekühlt

2 EL Zucker

180 Mascarpone

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
2. Zimt und Zucker vermischen.
3. Strudelteigblätter in Stücke schneiden und laut Verpackungsanleitung backen. Auskühlen lassen.
4. Aus dem Strudelteig Kreise ausstechen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen ca. 7 Minuten backen. Auskühlen lassen.
5. Für die Creme: Kaltes QimiQ Whip Kaffee leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird. Amaretto dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
6. Die ausgekühlten Strudelteigblätter mit der Creme schichten und mit den Amarettini dekorieren. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
7. **Tipp:** Mit Himbeeren dekorieren.