



# STRAWBERRY NAPOLEON



## QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

<b>270 g</b>	Blätterteig, 1 Packung
<b>300 g</b>	QimiQ Classic Vanille, gekühlt
<b>300 g</b>	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
<b>120 ml</b>	Milch
<b>100 g</b>	Zucker
	Rum (optional)
<b>500 g</b>	Erdbeeren
	Puderzucker

## ZUBEREITUNG

1. Teig laut Verpackungsangabe vorbereiten.
2. Backofen auf ca. 210° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Blätterteig der Länge nach halbieren, mit einer Gabel einstechen und ca. 10 Minuten backen.
3. Gekühltes QimiQ Classic und QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
4. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
5. Einen Teil der Creme auf den Blätterteig geben, Erdbeeren darauf verteilen und mit der restlichen Creme bedecken. Mit Blätterteig abschließen.
6. Mindestens 4 Stunden kühlen, im Idealfall über Nacht.