



GEFÜLLTES HIPPENSTANITZEL



QimiQ AVANTAGES

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



15

INGRÉDIENTS POUR 8 PORTIONS

FÜR DIE HIPPENSTANITZEL

90 g Beurre, mou

210 g Sucre glace

100 g

65 g Farine

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g , réfrigéré

200 g Weintrauben, halbiert

2 cs Sucre glace

PRÉPARATION

1. Backofen auf 160° C (Umluft) vorheizen.
2. Für die Hippenstanitzel: Butter, Staubzucker, Mangopüree und Mehl gut vermischen. Den Teig etwas Rasten lassen. Auf ein Backblech etwa 15 cm große Kreise auftragen. Im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen. Noch heiß in eine Tütenform rollen.
3. Für die Füllung: Kalte QimiQ Whip Vanille bis zum gewünschten Volumen aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
4. Weintrauben mit Zucker marinieren und abwechselnd mit dem aufgeschlagenen QimiQ Whip Vanille in die fertigen Hippenstanitzel füllen.