



# SCHAUMROLLEN MIT DATTELMOUSSE



## QimiQ AVANTAGES

- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch (AFI)
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gelingsicher
- Längere Präsentationszeit



15



## INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONS

**250 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**50 ml** Lait

**150 g** , épépinée

**40 g** Sucre

**250 ml** Crème entière, fouetté

**540 g** Pâte feuilletée

**1** Jaune(s) d'œuf, pour badigeonner

## PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Datteln mit Milch pürieren und dazumischen. Zucker beimengen. Geschlagene Sahne unterheben.
2. In einen Dressiersack füllen und mindestens 4 Stunden kaltstellen (im Idealfall über Nacht).
3. Teig laut Packungsanleitung vorbereiten.
4. Backofen auf 210° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
5. Blätterteig der Länge nach in 2 cm breite Streifen schneiden. Teigstreifen spiralförmig, leicht überlappend auf befettete Schaumrollenformen wickeln. Mit Eidotter bestreichen.
6. Im vorgeheizten Backofen ca. 10-15 Minuten goldbraun backen. Noch heiß von den Formen lösen und auskühlen lassen.
7. Mousse in Schaumrollen dressieren.