



# SCHOKOLADEPALATSCHINKEN



## QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Füllungen werden fester und stabiler
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

### FÜR DIE PALATSCHINKEN

2 Œuf(s)

250 ml Lait

150 g Farine

pincée Sel

1 Sucre vanillé

20 g Beurre, zum Herausbacken

### FÜR DIE SCHOKOLADEFÜLLUNG

125 g QimiQ Base crème

160 g Chocolat noir (40-60% de cacao)

1 cs Rhum

50 ml Crème entière, fouetté

### ZUM GARNIEREN

100 ml Crème entière, fouetté

## PRÉPARATION

1. Für die Palatschinken: Eier, Milch, Mehl, Salz und Vanillezucker zu einem glatten Teig zubereiten. Dünne Palatschinken in Butter herausbacken.
2. Für die Füllung: Schokolade schmelzen. QimiQ Classic und Rum einrühren. Zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben.
3. Auf jede Palatschinke einen gehäuften Esslöffel Schokoladefüllung streichen, zusammenrollen und mit geschlagener Sahne garnieren.