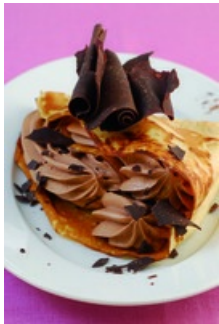




SCHOKOLADECRÊPES



QimiQ AVANTAGES

- Sehr hohes Aufschlagvolumen
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Flaumige Konsistenz
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

FÜR DIE CRÊPES

250 g

60 g Farine de blé, sans levure

1 paquet Levure chimique

2 cs Sucre

1 pincée Sel

3 Œuf(s)

Huile végétale, zum Herausbacken

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g , réfrigéré

PRÉPARATION

1. Für die Crêpes: QimiQ Sahne-Basis mit Zucker, Salz, Mehl und Backpulver glatt rühren. Eier dazumischen.
2. Teig (ca. 1 cm hoch) in eine heiße Pfanne mit Öl gießen und herausbacken.
3. Für die Füllung: Kaltes QimiQ Whip Schokolade bis zur gewünschten Volumen aufschlagen. In 4 Crêpes füllen und mit Schokoladesauce dekorieren.