



# PALATSCHINKEN MIT NUTELLA®-MOUSSE



## QimiQ AVANTAGES

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



20



## Tipps

Mit geriebenen Nüssen und Schokoladesauce dekorieren.

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

### FÜR DIE PALATSCHINKEN

<b>250 g</b>	
<b>60 g</b>	Farine, sans levure
<b>20 g</b>	Sucre
<b>0.5 paquet</b>	Levure chimique
<b>1 pincée</b>	Sel
<b>3</b>	Œuf(s)
	Huile végétale, zum Herausbacken

### FÜR DIE NUTELLA®-MOUSSE

<b>250 g</b>	, réfrigéré
<b>250 g</b>	, réfrigéré
<b>5 cs</b>	Pâte à tartiner à la noisette et au cacao, par ex. Nutella®

## PRÉPARATION

1. Für die Palatschinken: QimiQ Sahne-Basis mit Mehl, Zucker, Backpulver und Salz glatt rühren. Eier dazugeben und gut vermischen.
2. Teig portionsweise dünn in eine heiße Pfanne mit Öl gießen und herausbacken.
3. Für die Nutella®-Mousse: Kaltes QimiQ Whip und QimiQ Whip Schokolade zusammen leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
4. Nutella® dazugeben, bis zum gewünschten Volumen aufschlagen und in einen Spritzbeutel füllen. Auf die Palatschinken dressieren und zusammenrollen.