



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

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

FÜR DIE NUTELLA®-MOUSSE

250 g	, réfrigéré
250 g	, réfrigéré
5 cs	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.