



VANILLESCHICHTSTRUDEL



QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig
- Einfache und schnelle Zubereitung



20



Tipps

Statt Strudelteig kann auch Blätterteig verwendet werden.

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

500 g , réfrigéré

2 paquet Strudelteig

400 g Framboise(s)

250 g Heidelbeeren

PRÉPARATION

1. Backofen auf 200 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Aus dem Strudelteig Kreise ausstechen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen ca. 7 Minuten backen. Auskühlen lassen.
3. Kaltes QimiQ Whip Vanille bis zum gewünschten Volumen aufschlagen und in einen Spritzbeutel füllen.
4. 3 Strudelteigblätter abwechselnd mit Creme, Himbeeren und Heidelbeeren schichten.