



# MOCCA ECLAIRS / DESSERTKONZEPT



## QimiQ AVANTAGES

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



## INGRÉDIENTS POUR 20 PIÈCES

### FÜR DEN BRANDTEIG

250 ml Eau

70 g Beurre

80 g Sucre

1 pincée Sel

125 g Farine

150 g Euf(s)

### FÜR DIE CREME

500 g , réfrigéré

200 g Mascarpone

2 cl Rhum

125 ml Crème fouettée 36% de matière grasse

## PRÉPARATION

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Brandteig: Wasser mit Butter, Zucker und Salz aufkochen. Mehl einrühren und solange rühren bis die Masse nicht mehr am Topfboden kleben bleibt.
3. Brandteig herausnehmen und etwas auskühlen lassen. Eier unterrühren und kurz durchkneten.
4. Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech dressieren. Im vorgeheizten Backofen ca. 10-15 Minuten backen.
5. Für die Creme: Kaltes QimiQ Whip Sahne-Dessert Kaffee mit Mascarpone aufschlagen. Rum dazumischen und geschlagene Schlagsahne unterheben.
6. Brandteigkrapferl halbieren, Creme auf eine Hälfte dressieren und die zweite Hälfte daraufsetzen. Mindestens 30 Minuten gut durchkühlen.
7. **Tipp:** Nach Belieben mit Schokolade glacieren.