



STRAWBERRY NAPOLEON



QimiQ AVANTAGES

- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne



15



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

270 g Pâte feuilletée, 1 Packung

300 g QimiQ Classic Vanille, réfrigéré

300 g , réfrigéré

120 ml Lait

100 g Sucre

Rhum (optional)

500 g Fraises

Sucre glace

PRÉPARATION

1. Teig laut Verpackungsangabe vorbereiten.
2. Backofen auf ca. 210° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Blätterteig der Länge nach halbieren, mit einer Gabel einstechen und ca. 10 Minuten backen.
3. Gekühltes QimiQ Classic und QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
4. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
5. Einen Teil der Creme auf den Blätterteig geben, Erdbeeren darauf verteilen und mit der restlichen Creme bedecken. Mit Blätterteig abschließen.
6. Mindestens 4 Stunden kühlen, im Idealfall über Nacht.