



# SCHAUMROLLEN MIT NOUGAT MOUSSE (QW)

## QimiQ VORTEILE

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN

**250 g** QimiQ Whip Konditorcreme, kalt

**50 ml** Milch

**150 g** Nuss Nougat Creme, z.B Nutella®

**540 g** Tante Fanny frischer Blätterteig

**1** Eigelb, zum Bestreichen

## ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Milch und Nutella dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. In einen Dressiersack füllen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
4. Teig laut Packungsanleitung vorbereiten.
5. Backofen auf 210° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
6. Blätterteig der Länge nach in 2 cm breite Streifen schneiden. Teigstreifen spiralförmig, leicht überlappend auf befettete Schaumrollenformen wickeln. Mit Eidotter bestreichen.
7. Im vorgeheizten Backofen ca. 10-15 Minuten goldbraun backen. Noch heiß von den Formen lösen und auskühlen lassen.
8. Mousse in Schaumrollen dressieren.