



# SCHOKOLADEPALATSCHINKEN



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Füllungen werden fester und stabiler
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

### FÜR DIE PALATSCHINKEN

2 Ei(er)

250 ml Milch

150 g Mehl

Prise(n) Salz

1 Pkg.

[Päckchen] Vanillezucker

20 g Butter, zum Herausbacken

### FÜR DIE SCHOKOLADEFÜLLUNG

125 g QimiQ Classic

160 g Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil)

1 EL Rum

50 ml Sahne 36 % Fett, geschlagen

### ZUM GARNIEREN

100 ml Sahne 36 % Fett, geschlagen

## ZUBEREITUNG

1. Für die Palatschinken: Eier, Milch, Mehl, Salz und Vanillezucker zu einem glatten Teig zubereiten. Dünne Palatschinken in Butter herausbacken.
2. Für die Füllung: Schokolade schmelzen. QimiQ Classic und Rum einrühren. Zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben.
3. Auf jede Palatschinke einen gehäuften Esslöffel Schokoladefüllung streichen, zusammenrollen und mit geschlagener Sahne garnieren.