



STRUDELTEIGSCHNITTEN MIT KAFFEECREME UND AMARETTINI



QimiQ VORTEILE

- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Sehr hohes Aufschlagvolumen
- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht



20



leicht

Tipps

Creme mit 2 EL Mascarpone verfeinern.

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

2 Pkg. Gezogener Strudelteig

FÜR DIE CREME

500 g QimiQ Whip Sahne-Dessert Kaffee, gekühlt

80 ml Amaretto

2 Pkg. Amarettini

ZUBEREITUNG

1. Strudelteigblätter in Stücke schneiden und laut Verpackungsanleitung backen. Auskühlen lassen.
2. Für die Creme: Kaltes QimiQ Whip Kaffee leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird. Amaretto dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Die ausgekühlten Strudelteigblätter mit der Creme schichten und mit den Amarettini dekorieren. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.