



# PAPRIKA-BROKKOLI-CREMESCHNITTE



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Tiefkühlstabil
- Einfache und schnelle Zubereitung



15

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

2 Pkg. Frischer Plunderteig

### FÜR DIE BROKKOLICREME

375 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

250 g Brokkoli, gegart

110 g Butter, geschmolzen

Salz

Schwarzer Pfeffer, gemahlen

Muskatnuss, gemahlen

60 g Mandeln, gerieben

### FÜR DIE PAPRIKACREME

375 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

250 g Rote Paprika, Konserve, abgetropft, klein gewürfelt

110 g Butter, geschmolzen

2 g Paprikapulver, edelsüß, geräuchert

Salz

Schwarzer Pfeffer, gemahlen

## ZUBEREITUNG

1. Plunderteig ausrollen, in 3 Bahnen schneiden und bei 180 °C ca. 10 Minuten blind backen.
2. Für die Brokkolicreme: Kaltes QimiQ Whip, Brokkoli, Gewürze und Mandeln mit einem Stabmixer pürieren. Die Masse in eine Rührschüssel geben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Geschmolzene Butter langsam unterrühren.
3. Eine Plunderteigbahn als Boden in eine Form legen, die Brokkolicreme darauf verteilen und eine zweite Plunderteigbahn daraufsetzen. Gut durchkühlen lassen.
4. Für die Paprikacreme: Kaltes QimiQ Whip, Paprika, Paprikapulver und Gewürze mit einem Stabmixer pürieren. Die Masse in eine Rührschüssel geben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Geschmolzene Butter langsam unterrühren.
5. Die Paprikacreme auf dem Plunderteig verteilen, die dritte Plunderteigbahn daraufsetzen und tiefkühlen.
6. Im gefrorenen Zustand portionieren, in der Kühlung langsam antauen lassen und servieren.