



PALATSCHINKEN MIT NUTELLA®-MOUSSE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Einfache und schnelle Zubereitung



20



leicht

Tipps

Mit geriebenen Nüssen und Schokoladesauce dekorieren.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE PALATSCHINKEN

250 g QimiQ Sahne-Basis

60 g Mehl, glatt

20 g Zucker

0.5 Pkg. Backpulver

1 Prise(n) Salz

3 Ei(er)

Pflanzenöl, zum Herausbacken

FÜR DIE NUTELLA®-MOUSSE

250 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

250 g QimiQ Whip Sahne-Dessert Schokolade, gekühlt

5 EL Nuss Nougat Creme, z.B Nutella®

ZUBEREITUNG

1. Für die Palatschinken: QimiQ Sahne-Basis mit Mehl, Zucker, Backpulver und Salz glatt rühren. Eier dazugeben und gut vermischen.
2. Teig portionsweise dünn in eine heiße Pfanne mit Öl gießen und herausbacken.
3. Für die Nutella®-Mousse: Kaltes QimiQ Whip und QimiQ Whip Schokolade zusammen leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
4. Nutella® dazugeben, bis zum gewünschten Volumen aufschlagen und in einen Spritzbeutel füllen. Auf die Palatschinken dressieren und zusammenrollen.