



VANILLESCHICHTTÖRTCHEN / DESSERTKONZEPT



QimiQ VORTEILE

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



20



leicht

ZUTATEN FÜR 10 FORMRINGE, 8 CM Ø

4 Blätter Gezogener Strudelteig

200 g Butter, geschmolzen

3 Msp. Zimt

60 g Zucker

FÜR DIE CREME

500 g QimiQ Whip Sahne-Dessert Vanille, gekühlt

2 EL Zucker

180 Mascarpone

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
2. Zimt und Zucker vermischen.
3. Das erste Strudelteigblatt mit etwas der geschmolzenen Butter bepinseln. Einen Teil der Zimt-Zucker-Mischung auf das bebutterte Strudelteigblatt streuen. Danach das zweite Strudelteigblatt daraufsetzen. Diesen Vorgang noch zweimal wiederholen.
4. Aus dem Strudelteig Kreise ausstechen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen ca. 7 Minuten backen. Auskühlen lassen.
5. Für die Creme: Kaltes QimiQ Whip Vanille mit Zucker leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird. Mascarpone dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
6. Die ausgekühlten Strudelteigblätter mit der Creme schichten. Mindestens 4-6 Stunden gut durchkühlen.
7. **Tipp:** Mit Himbeeren dekorieren.