



STRUDELTEIGTÖRTCHEN MIT KAFFEECREME UND AMARETTINI 5 PORTIONEN



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 5 PORTIONEN

1 Pkg. Gezogener Strudelteig

FÜR DIE CREME

250 g QimiQ Whip Sahne-Dessert Kaffee, gekühlt

40 ml Amaretto

1 Pkg. Amarettini

ZUBEREITUNG

1. Strudelteigblätter in Stücke schneiden und laut Verpackungsanleitung backen. Auskühlen lassen.

Für die Creme: Kaltes QimiQ Whip Sahne-Dessert 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.