



MILLEFEUILLE / FEIGE / SALZ- KARAMELL

QimiQ VORTEILE



Tipps

Mit etwas Cold Brew Coffee und Weinbrand abschmecken.

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DIE MILLE-FEUILLE

2 Pkg. [packer!]	Strudelteigblätter, à 120 g
100 g	Butter, flüssig
100 g	Zucker
1000 g	QimiQ Tiramisu
2 Stück	Orange(n), Saft und Abrieb davon
15 Stück	Feigen
	Staubzucker

FÜR DIE SALZ-KARAMELL-SAUCE

125 g	QimiQ Sahne-Basis
250 ml	Schlagobers 36 % Fett
250 g	Feinkristallzucker
5 g	Meersalz
125 g	Heumilch Butter

ZUBEREITUNG

1. Für die Mille-feuille

1. Die Strudelteigblätter auflegen, mit flüssiger Butter bestreichen und mit Zucker bestreuen.
2. 3 - 4 Schichten übereinanderstapeln. Die oberste Schicht bleibt trocken.
3. In gefällige Stücke schneiden.
4. Zwischen zwei Silikonbackmatten oder Backpapier legen und mit einem weiteren Backblech beschweren.
5. Im Ofen bei 175 °C Umluft für ca. 15 Minuten goldbraun backen.
6. Auskühlen lassen.
7. Das QimiQ Tiramisu zum gewünschten Volumen aufschlagen.
8. Mit dem Saft und dem Abrieb einer Orange abschmecken.
9. Die Feigen in gefällige Stücke schneiden.
10. Schichtweise Feigen, Tiramisucreme und Strudelteigblätter stapeln.
11. Mit Staubzucker bestreuen

2. Für die Salted-Karamell-Sauce

1. Den Zucker mit etwas Wasser auflösen. Langsam und gleichmäßig, dunkel karamellisieren lassen.
2. Mit Schlagobers ablöschen und kochen bis das gesamte Karamell gelöst ist.
3. Die QimiQ Sahne-Basis, Salz und Butter zugeben.
4. Erwärmen bis die Butter vollständig emulgiert ist.

Tipp: Mit etwas Cold Brew Coffee und Weinbrand abschmecken.