



GEFÜLLTES HIPPENSTANITZEL



QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Un produit à la crème garantissant 100 % de réussite, il n'est pas possible de trop le battre
- Remonte fortement le volume
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 8 PORTIONS

FÜR DIE HIPPENSTANITZEL

90 g Beurre, mou
210 g Sucre glace
100 g Purée de fruit mangue
65 g Farine

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g QimiQ Whip Vanille, réfrigéré
200 g Raisins, coupées en deux
2 cs Sucre glace

PRÉPARATION

1. Backofen auf 160° C (Umluft) vorheizen.
2. Für die Hippenstanitzel: Butter, Staubzucker, Mangopüree und Mehl gut vermischen. Den Teig etwas Rasten lassen. Auf ein Backblech etwa 15 cm große Kreise auftragen. Im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen. Noch heiß in eine Tütenform rollen.
3. Für die Füllung: Kalte QimiQ Whip Vanille bis zum gewünschten Volumen aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
4. Weintrauben mit Zucker marinieren und abwechselnd mit dem aufgeschlagenen QimiQ Whip Vanille in die fertigen Hippenstanitzel füllen.