



# KOKOSNUSS-KROKANT-WAFFEL MIT PIKANTEM ERDBEER-SPIEGEL

## QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Lie les liquides, les pâtes restent plus longtemps sèches et fraîches



25



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 8 PORTIONS

### FÜR DIE WAFFEL

**120 g** Pâte filo fraîche [pour un strudel], 1 paquet

**50 g** Noix de coco râpée

**50 g** Praline de noisette

**50 g** Sucre

Beurre, fondu

### FÜR DAS MOUSSE

**250 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**200 g** Chocolat noir, fondu

**200 ml** Crème entière, fouetté

Poudre de cacao, pour parsemer

### FÜR DEN ERDBEERSPIEGEL

**500 g** Fraises

**100 g** Sucre gélifiant

Zeste de citron, selon le goût

**1 cc** Graines de poivre vert, fin

**50 g** QimiQ Base crème

## PRÉPARATION

1. Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Teig laut Verpackungsangabe vorbereiten. Ein Strudelteigblatt auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mit Butter bestreichen und mit etwas Kokosette, Krokant und Zucker bestreuen.
3. Ein zweites Strudelteigblatt darauf legen, wieder mit Butter bestreichen, mit Kokosette, Krokant und Zucker bestreuen. So mit allen 4 Blättern verfahren. Das letzte Blatt mit Butter bestreichen.
4. Das Ganze vorsichtig in ca. 16 Stücke schneiden (Achtung: die Waffeln können später nur mehr schwer geteilt werden!).
5. Die Waffeln mit Backpapier belegen, darauf ein Backblech legen und so im vorgeheizten Ofen ca. 10-15 Minuten backen.
6. Für das Mousse ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren, geschmolzene Schokolade einrühren. Geschlagene Sahne unterheben.
7. Waffeln mit der Masse zusammensetzen und mit Kakaopulver bestreuen.
8. Für den Erdbeerspiegel 100 g Erdbeeren mit Gelierzucker und Zitronenschale aufkochen und pürieren. QimiQ Classic und Pfefferkörner einrühren. Den Rest der Erdbeeren klein schneiden, dazugeben und auskühlen lassen.