



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.