



# PEACH NOUGAT STRUDEL

## QimiQ AVANTAGES

- Stable à la cuisson
- Les gratins gardent plus longtemps leur fraîcheur
- Lie les liquides et évite ainsi un dépôt des ingrédients



25



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 945 G

**150 g** QimiQ Sauce Base

**100 g** Valrhona Chocolat 70 % de cacao

**60 g** Pâte à tartiner à la noisette et au cacao, par ex. Nutella®

**200 g** Amandes, grillées, moulues

**20 g** Poudre de cacao

**125 g** Sucre glace

**40 g** Jaune(s) d'œuf

### 2 feuilles

**[gelatine]** Pâte filo

**130 g** Beurre

**250 g** Pêches, en conserve et égouttées, grands

**40 g** Pistaches, finement râpé

**30 g** Beurre, fondu

## PRÉPARATION

1. content not maintained in this language
2. content not maintained in this language
3. content not maintained in this language
4. content not maintained in this language
5. content not maintained in this language
6. content not maintained in this language