



# SCHOKOLADEPALATSCHINKEN



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide
- Les garnitures sont plus fermes et stables
- Rehausse le goût des autres ingrédients



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

### FÜR DIE PALATSCHINKEN

2 Œuf(s)

250 ml Lait

150 g Farine

pincée Sel

1 sachet(s) Sucre vanillé

20 g Beurre, pour frire

### FÜR DIE SCHOKOLADEFÜLLUNG

125 g QimiQ Base crème

160 g Chocolat noir (40-60% de cacao)

1 cs Rhum

50 ml Crème entière, fouetté

### ZUM GARNIEREN

100 ml Crème entière, fouetté

## PRÉPARATION

1. Für die Palatschinken: Eier, Milch, Mehl, Salz und Vanillezucker zu einem glatten Teig zubereiten. Dünne Palatschinken in Butter herausbacken.
2. Für die Füllung: Schokolade schmelzen. QimiQ Classic und Rum einrühren. Zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben.
3. Auf jede Palatschinke einen gehäuften Esslöffel Schokoladefüllung streichen, zusammenrollen und mit geschlagener Sahne garnieren.