



WAFFELN AM STIEL MIT SCHOKOLADE-KOKOS-CREME



QimiQ AVANTAGES

- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Flaumige und saftige Konsistenz
- Einfache und schnelle Zubereitung



20

Conseils

Mit Kirschen servieren.

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

FÜR DIE WAFFELN

250 g QimiQ Sauce Base

3 Œuf(s)

100 g Sucre

1 paquet Sucre vanillé

150 g Beurre, fondu

180 g Farine

1 pointe(s) Levure chimique

FÜR DIE SCHOKOLADECREME

250 g QimiQ Whip Chocolat, réfrigéré

40 g Noix de coco râpée

PRÉPARATION

1. Für die Waffeln: QimiQ Sahne-Basis, Eier, Zucker und Vanillezucker glatt rühren. Geschmolzene Butter dazumischen.
2. Mehl und Backpulver vermengen und unter den Teig mischen.
3. Teig portionsweise in ein Waffeleisen gießen, jeweils einen Stiel darauflegen und herausbacken.
4. Für die Schokoladecreme: Kaltes QimiQ Whip Schokolade bis zum gewünschten Volumen aufschlagen und die Kokosraspeln untermischen.
5. Creme auf die Waffeln dressieren und servieren.