



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- Un produit à la crème garantissant 100 % de réussite, il n'est pas possible de trop le battre
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Remonte fortement le volume
- Stable à l'alcool et ainsi ne caille pas



20



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10

4 feuilles Pâte filo fraîche [pour un strudel]

200 g Beurre, fondu

3 pointe(s) Cannelle

60 g Sucre

500 g QimiQ Whip Vanille, réfrigéré

2 cs Sucre

180 Mascarpone

PRÉPARATION

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
2. Zimt und Zucker vermischen.
3. content not maintained in this language
4. Aus dem Strudelteig Kreise ausstechen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen ca. 7 Minuten backen. Auskühlen lassen.
5. content not maintained in this language
6. content not maintained in this language
7. **Tipp:** Mit Himbeeren dekorieren.