



# SCHOKOLADE-BANANEN-STRUDEL

## QimiQ AVANTAGES

- La pâtisserie garde plus longtemps sa fraîcheur
- Rehausse le goût des autres ingrédients



25



moyen

## INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

<b>120 g</b>	Pâte filo, 1 paquet
<b>125 g</b>	Beurre, mou
<b>125 g</b>	Sucre
<b>2 pièce(s)</b>	Œuf(s)
<b>125 g</b>	Chocolat noir (40-60% de cacao), fondu
<b>125 g</b>	QimiQ Base crème, non réfrigéré
<b>125 g</b>	Farine, sans levure
<b>50 g</b>	Beurre, fondu
<b>4 pièce(s)</b>	Banane(s), pelée

## PRÉPARATION

1. Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Strudelteig laut Verpackungsangabe vorbereiten.
3. Für die Füllung Butter und Zucker schaumig schlagen. Eier nach und nach dazugeben und cremig schlagen.
4. Schokolade unterziehen und QimiQ löffelweise dazumischen. Mehl unterheben.
5. Ein Strudelteigblatt auf ein ausgebreitetes Tuch legen und mit geschmolzener Butter bestreichen. Zweites Strudelteigblatt leicht versetzt darauflegen.
6. Die Hälfte der Füllung auf dem Teig verteilen, 2 Bananen der Länge nach darauflegen und Strudel einrollen. Mit Nahtseite nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.
7. Mit den restlichen zwei Strudelteigblättern diesen Vorgang wiederholen.
8. Strudel nochmals mit geschmolzener Butter bestreichen und im vorgeheizten Backofen goldbraun backen.