



KOKOSNUSS-KROKANT-WAFFEL MIT PIKANTEM ERDBEER-SPIEGEL

QimiQ VANTAGGI

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch



25



semplicement

INGREDIENTI PER 8

FÜR DIE WAFFEL

120 g Pasta fillo fresca [per un strudel], 1 Packung
50 g Fondente di cocco
50 g Croccante di nocciole
50 g Zucchero
Burro,

FÜR DAS MOUSSE

250 g QimiQ Classic,
200 g Cioccolato amaro,
200 Panna, 36 % di grassi,
Cacao in polvere, zum Bestreuen

FÜR DEN ERDBEERSPIEGEL

500 g Fragole
100 g Zucchero gelificante
Scorza di limone,
1 Grani di pepe verde, fein
50 g QimiQ Classic

PREPARAZIONE

1. Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Teig laut Verpackungsangabe vorbereiten. Ein Strudelteigblatt auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mit Butter bestreichen und mit etwas Kokossette, Krokant und Zucker bestreuen.
3. Ein zweites Strudelteigblatt darauf legen, wieder mit Butter bestreichen, mit Kokossette, Krokant und Zucker bestreuen. So mit allen 4 Blättern verfahren. Das letzte Blatt mit Butter bestreichen.
4. Das Ganze vorsichtig in ca. 16 Stücke schneiden (Achtung: die Waffeln können später nur mehr schwer geteilt werden!).
5. Die Waffeln mit Backpapier belegen, darauf ein Backblech legen und so im vorgeheizten Ofen ca. 10-15 Minuten backen.
6. Für das Mousse ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren, geschmolzene Schokolade einrühren. Geschlagene Sahne unterheben.
7. Waffeln mit der Masse zusammensetzen und mit Kakaopulver bestreuen.
8. Für den Erdbeerspiegel 100 g Erdbeeren mit Gelierzucker und Zitronenschale aufkochen und pürieren. QimiQ Classic und Pfefferkörner einrühren. Den Rest der Erdbeeren klein schneiden, dazugeben und auskühlen lassen.