



# SCHAUMROLLEN MIT NOUGAT MOUSSE (QW)

## QimiQ VANTAGGI

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 12

**250 g** QimiQ Whip,

**50** Latte

**150 g** Crema gianduia a base di cacao e nocciole, per es. Nutella®

**540 g** Pasta sfoglia

**1** Tuorlo d'uovo,

## PREPARAZIONE

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Milch und Nutella dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. In einen Dressiersack füllen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
4. Teig laut Packungsanleitung vorbereiten.
5. Backofen auf 210° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
6. Blätterteig der Länge nach in 2 cm breite Streifen schneiden. Teigstreifen spiralförmig, leicht überlappend auf befettete Schaumrollenformen wickeln. Mit Eidotter bestreichen.
7. Im vorgeheizten Backofen ca. 10-15 Minuten goldbraun backen. Noch heiß von den Formen lösen und auskühlen lassen.
8. Mousse in Schaumrollen dressieren.