



SCHAUMROLLEN MIT NOUGAT MOUSSE

QimiQ VANTAGGI

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gelingsicher
- Längere Präsentationszeit
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch



15



semplicement

INGREDIENTI PER 12

250 g QimiQ Classic,

50 Latte

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

250 Panna, 36 % di grassi,

540 g Pasta sfoglia

1 Tuorlo d'uovo,

PREPARAZIONE

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Milch und Nutella dazumischen. Geschlagene Sahne unterheben.
2. In einen Dressiersack füllen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
3. Teig laut Packungsanleitung vorbereiten.
4. Backofen auf 210° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
5. Blätterteig der Länge nach in 2 cm breite Streifen schneiden. Teigstreifen spiralförmig, leicht überlappend auf befettete Schaumrollenformen wickeln. Mit Eidotter bestreichen.
6. Im vorgeheizten Backofen ca. 10-15 Minuten goldbraun backen. Noch heiß von den Formen lösen und auskühlen lassen.
7. Mousse in Schaumrollen dressieren.