



# SCHAUMROLLEN MIT DATTELMOUSSE



## QimiQ VANTAGGI

- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch (AFI)
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gelingsicher
- Längere Präsentationszeit



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 12

<b>250 g</b>	QimiQ Classic,
<b>50</b>	Latte
<b>150 g</b>	Dattero,
<b>40 g</b>	Zucchero
<b>250</b>	Panna, 36 % di grassi,
<b>540 g</b>	Pasta sfoglia
<b>1</b>	Tuorlo d'uovo,

## PREPARAZIONE

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Datteln mit Milch pürieren und dazumischen. Zucker beimengen. Geschlagene Sahne unterheben.
2. In einen Dressiersack füllen und mindestens 4 Stunden kaltstellen (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.