



SCHOKOLADEPALATSCHINKEN



QimiQ VANTAGGI

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Füllungen werden fester und stabiler
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



semplicement

INGREDIENTI PER 4

FÜR DIE PALATSCHINKEN

2 Uovo (Uova)

250 Latte

150 g Farina

Salz

1 Zucchero vanigliato

20 g Burro,

FÜR DIE SCHOKOLADEFÜLLUNG

125 g QimiQ Classic

160 g Cioccolato nero (40-60% di cacao)

1 Rum

50 Panna, 36 % di grassi,

ZUM GARNIEREN

100 Panna, 36 % di grassi,

PREPARAZIONE

1. Für die Palatschinken: Eier, Milch, Mehl, Salz und Vanillezucker zu einem glatten Teig zubereiten. Dünne Palatschinken in Butter herausbacken.
2. Für die Füllung: Schokolade schmelzen. QimiQ Classic und Rum einrühren. Zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben.
3. Auf jede Palatschinke einen gehäuften Esslöffel Schokoladefüllung streichen, zusammenrollen und mit geschlagener Sahne garnieren.