



SCHOKOLADECRÊPES



QimiQ VANTAGGI

- Sehr hohes Aufschlagvolumen
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Flaumige Konsistenz
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



semplicement

INGREDIENTI PER 4

FÜR DIE CRÊPES

250 g QimiQ Sauce Base

60 g Farina di frumento,

1 Livieto

2 Zucchero

1 Sale

3 Uovo (Uova)

Olio vegetale,

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g QimiQ Whip Cioccolato,

PREPARAZIONE

1. Für die Crêpes: QimiQ Sahne-Basis mit Zucker, Salz, Mehl und Backpulver glatt rühren. Eier dazumischen.
2. Teig (ca. 1 cm hoch) in eine heiße Pfanne mit Öl gießen und herausbacken.
3. Für die Füllung: Kaltes QimiQ Whip Schokolade bis zur gewünschten Volumen aufschlagen. In 4 Crêpes füllen und mit Schokoladesauce dekorieren.