



MOCCA ECLAIRS



QimiQ VANTAGGI

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



semplicement

INGREDIENTI PER 10

FÜR DEN BRANDEIG

250 Aqua

70 g Burro

80 g Zucchero

1 Sale

125 g Farina

3 Uovo (Uova)

FÜR DIE CREME

250 g QimiQ Classic,

80 g Zucchero

2 Caffè solubile

2 cl Amaretto

125 ,

PREPARAZIONE

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Brandteig: Wasser mit Butter, Zucker und Salz aufkochen. Mehl einrühren und solange rühren bis die Masse nicht mehr am Topfboden kleben bleibt.
3. Brandteig herausnehmen und etwas auskühlen lassen. Eier unterrühren und kurz durchkneten.
4. Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech dressieren. Im vorgeheizten Backofen ca. 10-15 Minuten backen.
5. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Zucker, Löscaffee und Amaretto dazumischen. Geschlagenen Schlagobers unterheben.
6. Brandteigkrapferl halbieren, Creme auf eine Hälfte dressieren und die zweite Hälfte daraufsetzen. Mindestens eine halbe Stunde gut durchkühlen lassen.
7. Nach Belieben mit Schokolade glacieren.