



WAFFELN AM STIEL MIT SCHOKOLADE-KOKOS-CREME



QimiQ VANTAGGI

- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Flaumige und saftige Konsistenz
- Einfache und schnelle Zubereitung



20

Suggerimenti

Mit Kirschen servieren.

INGREDIENTI PER 4

FÜR DIE WAFFELN

250 g QimiQ Sauce Base

3 Uovo (Uova)

100 g Zucchero

1 Zucchero vanigliato

150 g Burro,

180 g Farina

1 Livieto

FÜR DIE SCHOKOLADECREME

250 g QimiQ Whip Cioccolato,

40 g Fondente di cocco

PREPARAZIONE

1. Für die Waffeln: QimiQ Sahne-Basis, Eier, Zucker und Vanillezucker glatt rühren. Geschmolzene Butter dazumischen.
2. Mehl und Backpulver vermengen und unter den Teig mischen.
3. Teig portionsweise in ein Waffeleisen gießen, jeweils einen Stiel darauflegen und herausbacken.
4. Für die Schokoladecreme: Kaltes QimiQ Whip Schokolade bis zum gewünschten Volumen aufschlagen und die Kokosraspeln untermischen.
5. Creme auf die Waffeln dressieren und servieren.