



KÜHLE DINKELCRÊPES MIT RHABARBER-WHIP, HIMBEEREN UND ERDBEEREN VON ANDREAS KAIBLINGER



QimiQ VANTAGGI

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar



30



semplicement

INGREDIENTI PER 4 PORTION

250 Latte

3 Uovo (Uova)

70 g Farina di farro

Agavendicksaft

RHABARBER-WHIP

300 g Rabarbaro, fresco

1 Limone (Limoni),

Midollo de 1 baccello di vaniglia

100 Agavendicksaft

250 g QimiQ Whip

GARNITUR

Fragole

Agavendicksaft

Panna acida

Midollo de 1 baccello di vaniglia

Lampioni

Menta

PREPARAZIONE

1. Die Zutaten für die Crêpes vermischen, glatt rühren und in einer Pfanne ausbacken.
2. Alle Zutaten für das Rhabarber-Whip (bis auf QimiQ Whip) verkochen, mixen und passieren. Das QimiQ Whip aufschlagen, mit dem Rhabarbermark vermengen und in die Dinkelcrêpes einfüllen.
3. Zum Garnieren die Erdbeeren schneiden und mit etwas Agavendicksaft süßen, danach den Sauerrahm mit der ausgekratzten Vanilleschote aufmixen und gemeinsam mit den frischen Beeren und der Minze am Teller anrichten.