



FASCHINGSKRAPFEN MIT KAFFEEFÜLLUNG



QimiQ VANTAGGI

- Backwaren bleiben länger saftig
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar



25



medio

Suggerimenti

Statt Kaffeelikör kann auch Amaretto verwendet werden.

INGREDIENTI PER 20

FÜR DIE KRAPFEN

200 Latte
50 g Burro
40 g Zucchero
42 g Fermento fresco, = 1 Würfel
500 g Farina
2 Uovo (Uova)
1 Sale

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g QimiQ Whip Caffè,
125 g QimiQ Classic,
60 g Zucchero
150 g Mascarpone
50 g Burro, flüssig
20 g Liquore al caffè,

PREPARAZIONE

1. Für die Krapfen: Milch, Butter und Zucker in einem Topf schmelzen.
2. In die lauwarme Masse Hefe geben und rühren, bis sie geschmolzen ist.
3. Mehl, Eier und Salz in eine Schüssel geben und die Flüssigkeit darüber gießen.
4. Alles zu einem glatten Teig verkneten und an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.
5. Für die Füllung: QimiQ Whip Kaffee und QimiQ Classic im Mixer glatt rühren.
6. Zucker, Likör und Mascarpone zugeben und zum gewünschten Volumen aufschlagen.
7. Flüssige Butter untermischen.
8. In die fertigen, ausgekühlten Krapfen dressieren.