STRAWBERRY NAPOLEON

QimiQ VANTAGGI

- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne

15

semplicement

INGREDIENTI PER 10

270 g	Pasta sfoglia, 1 Packung
300 g	QimiQ Classic Vaniglia,
300 g	QimiQ Whip,
120	Latte
100 g	Zucchero
	Rum (optional)
500 g	Fragole
	Zucchero a velo

PREPARAZIONE

1. Teig laut Verpackungsangabe vorbereiten.
2. Backofen auf ca. 210° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Blätterteig der Länge nach halbieren, mit einer Gabel einstechen und ca. 10 Minuten backen.
3. Gekühltes QimiQ Classic und QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
4. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
5. Einen Teil der Creme auf den Blätterteig geben, Erdbeeren darauf verteilen und mit der restlichen Creme bedecken. Mit Blätterteig abschließen.
6. Mindestens 4 Stunden kühlen, im idealfall über Nacht.