



MILLEFEUILLE / FEIGE / SALZ- KARAMELL

QimiQ **BENEFITS**



Tips

Mit etwas Cold Brew Coffee und Weinbrand abschmecken.

INGREDIENTS FOR 10 PORTIONS

FÜR DIE MILLE-FEUILLE

| | |
|-----------------|---------------------------------------|
| 2 packet | Strudel (filo) pastry sheets, à 120 g |
| 100 g | Butter, fluid |
| 100 g | Sugar |
| 1000 g | QimiQ Tiramisu |
| 2 pcs | Orange(s), Juice and zest |
| 15 pcs | Figs |
| | Powdered sugar |

FÜR DIE SALZ-KARAMELL-SAUCE

| | |
|---------------|------------------------|
| 125 g | QimiQ Sauce Base |
| 250 ml | Whipping cream 36% fat |
| 250 g | Caster sugar |
| 5 g | Sea salt |
| 125 g | Heumilch Butter |

METHOD

1. Für die Mille-feuille

1. Die Strudelteigblätter auflegen, mit flüssiger Butter bestreichen und mit Zucker bestreuen.
2. 3 - 4 Schichten übereinanderstapeln. Die oberste Schicht bleibt trocken.
3. In gefällige Stücke schneiden.
4. Zwischen zwei Silikonbackmatten oder Backpapier legen und mit einem weiteren Backblech beschweren.
5. Im Ofen bei 175 °C Umluft für ca. 15 Minuten goldbraun backen.
6. Auskühlen lassen.
7. Das QimiQ Tiramisu zum gewünschten Volumen aufschlagen.
8. Mit dem Saft und dem Abrieb einer Orange abschmecken.
9. Die Feigen in gefällige Stücke schneiden.
10. Schichtweise Feigen, Tiramisucreme und Strudelteigblätter stapeln.
11. Mit Staubzucker bestreuen

2. Für die Salted-Karamell-Sauce

1. Den Zucker mit etwas Wasser auflösen. Langsam und gleichmäßig, dunkel karamellisieren lassen.
2. Mit Schlagobers ablöschen und kochen bis das gesamte Karamell gelöst ist.
3. Die QimiQ Sahne-Basis, Salz und Butter zugeben.
4. Erwärmen bis die Butter vollständig emulgiert ist.

Tipp: Mit etwas Cold Brew Coffee und Weinbrand abschmecken.