



GEBACKENE NOUGATTOPPING



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Vermindert Hautbildung und Verfärbung und ermöglicht daher eine längere Präsentationszeit



15



leicht

ZUTATEN FÜR 877 G

502 g QimiQ Rahm-Basis

100 g Nougat

90 g Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil)

62 g Butter

70 g Zucker

35 ml Amaretto

18 g Eiweisspulver

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Classic, Nougat, Schokolade, Butter, Zucker und Likör auf 75° C unter ständigem Rühren erwärmen.
2. In Plastikbeutel abfüllen und gut kühlen.
3. In die kalte Masse das Eiklarpulver gut einrühren.
4. Kleine Mürbteigschalen bis zur Hälfte füllen, mit gebundenen Früchten nach Geschmack auffüllen, und im Ofen bei 180° C ca. 12-15 Minuten backen.