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.