



# GEWÜRZSCHNITTE MIT WEISSER SCHOKOLADE



## QimiQ VORTEILE

- Zeit- und Ressourcenersparnis
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm



25



leicht

## ZUTATEN FÜR 1 VIERECKIGE BACKFORM

### FÜR DEN TEIG

<b>125 g</b>	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
<b>125 g</b>	Butter, weich
<b>125 g</b>	Zucker
<b>2</b>	Ei(er)
<b>10 g</b>	Vanillezucker
<b>125 g</b>	Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil), geschmolzen
<b>125 g</b>	Weissmehl
<b>1 EL</b>	Backpulver
<b>1 EL</b>	Lebkuchengewürz
	Ingwerpulver

### FÜR DIE CREME

<b>250 g</b>	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
<b>140 ml</b>	Milch
<b>120 g</b>	Weisse Schokolade, geschmolzen
	Orangenschale, gerieben

## ZUBEREITUNG

1. Für den Teig: QimiQ glatt rühren.
2. Butter, Zucker, Eier und Vanillezucker schaumig rühren.
3. Geschmolzene Schokolade und danach QimiQ löffelweise dazugeben.
4. Mehl mit Backpulver, Lebkuchengewürz und Ingwerpulver gut vermengen und vorsichtig unterheben. Masse in einer 4-eckigen Backform im vorgeheizten Backofen bei 160° C (Ober- und Unterhitze) ca. 30 Minuten backen.
5. Für die Creme: Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
6. Milch dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
7. Temperierte Schokolade und Orangenschale unterziehen.
8. Ausgekühlten Schnittenboden durchschneiden und mit der Hälfte der Creme füllen. Die restliche Creme zum Aufdressieren verwenden.
9. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.