



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

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

FÜR DIE CREME

250 g	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
140 ml	Milch
120 g	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.