



MOON CAKE TEIG KALT

QimiQ VORTEILE

- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Flaumige und saftige Konsistenz



15



leicht

ZUTATEN FÜR 610 G

280 g Reismehl

130 g Puderzucker

70 g QimiQ Rahm-Basis

70 g Milch

50 g Palmfett, weich

10 g Weissweinessig

ZUBEREITUNG

1. Mehl und Staubzucker in einen Rührkessel geben.
2. QimiQ Classic und Milch auf 80°C erwärmen und unter ständigem rühren zugeben.
3. Palmin und Essig zugeben.
4. Teig bei Stufe 2 fünf Minuten rühren lassen.
5. 3-4 Stunden im Kühlschrank rasten lassen.