



CHOCOLATE AND MARZIPAN GATEAU



QimiQ VORTEILE

- Gute Standfestigkeit
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm



25



leicht

ZUTATEN FÜR 1 TORTE(N), 23 CM Ø

43 g	Butter
13 g	Puderzucker
40 g	Eigelb
43 g	Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil), geschmolzen
60 g	Eiweiss
60 g	Zucker
43 g	Weissmehl
25 g	Orangenlikör, Cointreau
12 g	Wasser
12 g	Puderzucker
150 g	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
150 g	QimiQ Rahm-Basis
60 g	Zucker
150 g	Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil)
60 g	Marzipan, grob gerieben
20 g	Williamsbirnenschnaps

FOR THE GLAZING

150 g	QimiQ Rahm-Basis
384 g	Wasser
200 g	Dextrose
63 g	Kakaopulver
16 g	Blatt Gelatine à 3 g
79 g	Glukosesirup
8 g	Stärke, z.B. Maizena
120 g	Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil)

FOR THE FRUIT LAYER

400 g	Pfirsiche
--------------	-----------

ZUBEREITUNG

1. content not maintained in this language
2. content not maintained in this language
3. content not maintained in this language
4. content not maintained in this language
5. content not maintained in this language
6. content not maintained in this language

language

7. content not maintained in this language

8. content not maintained in this language