



MARZIPAN AND PEAR CAKE



QimiQ VORTEILE

- Glasuren brechen nicht beim Schneiden
- Einfache und schnelle Zubereitung



25



leicht

ZUTATEN FÜR 1 TORTE(N), Ø 28 CM

120 g Butter, weich
120 g Zucker
60 g
4 Ei(er)
140 g Schokoladebiskuitboden, gebacken, zerbröselt
24 g Weissmehl
120 g Mandeln, gerieben
12 g Backpulver
1 TL Zimt, gemahlen
Prise(n) Salz

150 g Marzipan, ungekühlt
300 g
10 g Vanillepuddingpulver
1000 g Birne(n), gekocht
80 g Pinienkerne
35 g Zitronensaft
30 g Amaretto
160 g Zucker
100 g Wasser
150 g Dextrose
79 g Glukosesirup
300 g Nuss Nougat Creme, z.B Nutella®
12 g Stärke, z.B. Maizena
150 g QimiQ Rahm-Basis
10 g Blatt Gelatine à 3 g
120 g Pear jelly, zum Bestreichen

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