Qimio

KARDINALSCHNITTE MIT THERMOMIX



Tipps

Mit frischer Minze und Beeren dekorieren.

QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, Tortenböden bleiben länger trocken und frisch





25

leich

ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN

FÜR DIE BAISERMASSE	
	Eiweiss
	Zucker
FÜR DIE BISKUITMASSE	
5	Eigelb
2	Eiweiss
	Salz
60 g	Zucker
2 EL	Rum
2 EL	Wasser
60 g	Weissmehl
0.5 TL	Backpulver
FÜR DIE KAFFEECREME	
250 g	QimiQ Classic Vanille, ungekühlt
1 EL	Zucker
1 EL	Rum
1 EL	Lösliches Kaffeepulver
200 g	Vollrahm

ZUBEREITUNG

- 1. Backofen auf 160 °C (Heissluft) vorheizen.
- 2. Für die Baisermasse: Eiweiss mit Zucker steif schlagen. Masse in einen Spritzbeutel mit grosser Tülle füllen
- 3. Für die Biskuitmasse: Eier trennen. Eiweiss bei 37 °C 10 Minuten auf Stufe 3 schlagen, MB weglassen. Salz dazugeben, Zucker nach und nach einrieseln lassen. Sobald der Eischnee fest ist, Eigelb einzeln zufügen und weitere 10 Minuten rühren. Rum-Wassergemisch dazugeben, auf Stufe 1 schalten. Mehl mit Backpulver vermischen und löffelweise dazugeben. Biskuitmasse ebenfalls in einen Spritzbeutel füllen.
- 4. Auf zwei Blatt Backpapier (je 15 x 40 cm) je drei Streifen Eischneemasse in gleichmässigem Abstand spritzen. Den Zwischenraum mit der Biskuitmasse auffüllen.
- 5. Im vorgeheizten Backofen ca. 15-20 Minuten backen (Eischnee soll noch weiss sein). Backofen ausschalten und den Biskuit-Baiser-Boden bei laufendem Luftventilator drinnen lassen. Ausgekühlten Boden umstürzen, das Backpapier abziehen
- 6. Für die Kaffeecreme: Ungekühltes QimiQ Classic Vanille mit dem Rühraufsatz glatt rühren. Zucker, Rum und Neskafé dazumischen. Rahm mit Schneerute ganz steif schlagen und unterheben.
- 7. Einen Biskuit-Baiser-Boden in einen passenden Backrahmen legen. Kaffeecreme darauf verteilen und mit dem zweiten Boden abdecken. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.