



# MANDELAUFLAUF MIT WEISSER SCHOKOLADENSAUCE



## QimiQ VORTEILE

- Flaumige Konsistenz
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Alkohol-, hitze- und säurestabil



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

### FÜR DEN MANDELAUFLAUF

<b>125 g</b>	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
<b>100 g</b>	Butter
<b>50 g</b>	Puderzucker
<b>4 cl</b>	Amaretto
<b>5</b>	Eigelb
<b>70 g</b>	Weisse Schokolade, geschmolzen
<b>50 g</b>	Weissmehl, glatt
<b>120 g</b>	Mandeln, gerieben
<b>5</b>	Eiweiss
<b>40</b>	Zucker

### FÜR DIE WEISSE SCHOKOLADESAUCE

<b>250 g</b>	QimiQ Rahm-Basis
<b>150 g</b>	Weisse Schokolade
<b>1</b>	Orange(n), Saft und fein geriebene Schale

## ZUBEREITUNG

1. Für den Auflauf: Butter mit Puderzucker schaumig rühren. QimiQ glatt rühren, mit dem Amaretto zur Buttermischung geben und gut verrühren.
2. Eigelb langsam dazugeben und weiter schaumig schlagen. Geschmolzene Schokolade einrühren.
3. Mehl mit Mandeln vermengen und unter die QimiQ Masse mischen.
4. Eiweiss mit dem Zucker steif schlagen und unterheben.
5. Teig in befettete Förmchen füllen und im Backofen bei 170 °C (Umluft) 15-20 Minuten backen.
6. Für die weisse Schokoladensauce: Alle Zutaten zusammen schmelzen und gut verrühren. Mit dem Mandelauflauf servieren.