



# MANDELAUFLAUF MIT WEISSER SCHOKOLADESAUCE



## QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### FÜR DEN MANDELAUFLAUF

<b>300 g</b>	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
<b>250 g</b>	Butter
<b>125 g</b>	Puderzucker
<b>8 cl</b>	Amaretto
<b>12</b>	Eigelb
<b>180 g</b>	Weisse Schokolade, geschmolzen
<b>125 g</b>	Weissmehl, glatt
<b>300 g</b>	Mandeln, gerieben
<b>8</b>	Eiweiss
<b>100 g</b>	Kristallzucker

### FÜR DIE WEISSE SCHOKOLADESAUCE

<b>500 g</b>	QimiQ Rahm-Basis
<b>300 g</b>	Weisse Schokolade
<b>2</b>	Orange(n), Saft und fein geriebene Schale

## ZUBEREITUNG

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