



PISTAZIEN-NOUGAT-KAFFEECREME-KUPPEL



QimiQ VORTEILE

- Glasuren brechen nicht beim Schneiden
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Tiefkühlstabil
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm



25



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

425 g	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
75 g	Butter, geschmolzen
120 g	Zucker
125 g	Pistazienpaste
0.5	Orangenschale, fein gerieben
125 g	Nougat, geschmolzen
3 EL	Lösliches Kaffeepulver
2 cl	Rum

FÜR DIE GLASUR

90 g	QimiQ Rahm-Basis
12 g	Blattgelatine
100 ml	Wasser, kalt
170 g	Zucker
75 g	Kakaopulver

ZUBEREITUNG

1. Für die Creme de Beurre: Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird. Geschmolzene Butter und Zucker langsam dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
2. Für den Pistazienkern: 60 g Creme de Beurre mit Pistazienpaste und Orangenschale vermischen, in kleine Kugelformen füllen und tiefkühlen.
3. Für die Nougatcreme: 170 g Creme de Beurre mit geschmolzenem Nougat vermengen und in mittelgroße Halbkugelformen füllen. Den gefrorenen Pistazienkern hineindrücken und tiefkühlen.
4. Für die Kaffeecreme: Löskafee im Rum auflösen und mit der restlichen Creme de Beurre vermischen. Kaffeecreme in die nächst größere Halbkugelformen füllen. Die bereits gefrorene Nougatcreme hineindrücken und tiefkühlen.
5. Für die Glasur: Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
6. Wasser mit Zucker, Kakaopulver und QimiQ Classic in einen Kochtopf geben und ca. 1 Minute köcheln lassen.
7. Vom Herd nehmen, Gelatine darin auflösen. Mit einem Stabmixer pürieren.
8. Die Kuppel aus den Formen stürzen und mit der Glasur glacieren.