



WHOOPIE PIES



QimiQ VORTEILE

- Backwaren bleiben länger saftig
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Einfache und schnelle Zubereitung
- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DIE PIES

130 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
80	Zucker
15 g	Kakaopulver
105 g	Weissmehl, Type 550
3 g	Natron
0.5 g	Salz
20 g	Vollei(er)
35 ml	Pflanzenöl
0.5 g	Vanilleextrakt
2 g	Pfefferminzextrakt

FÜR DIE CREME

250 g	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
150 g	Rio Briati Mascarpone
100	Vollrahm
100 g	Zucker
	Vanillezucker
2 EL	Amaretto

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für die Pies: Zucker, Kakaopulver, Mehl, Backpulver und Salz zusammen sieben.
3. QimiQ glatt rühren. Eier, Öl, Vanilleextrakt, Pfefferminzextrakt und trockene Zutaten dazugeben und in einer Rührmaschine auf höchster Stufe glatt rühren.
4. Mit einem Löffel ca. 20 kleine Häufchen (à 15 g) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen ca. 8-10 Minuten backen. Auskühlen lassen.
5. Für die Füllung: Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
6. Mascarpone, Rahm, Zucker, Vanillezucker und Amaretto dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
7. Die Creme auf 10 Plätzchen portionieren und die restlichen darauf setzen. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.