



KARDINALSCHNITTE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Bindet Flüssigkeit, Tortenböden bleiben länger trocken und frisch



40



mittel

Tipps

Kaffeecreme mit gerösteten Haselnüssen verfeinern.

ZUTATEN FÜR 12 SCHNITTEN

FÜR DAS BAISER

- 7 Eiweiss
- 120 g Zucker
- 2 EL Stärke, z.B. Maizena

FÜR DAS BISKUIT

- 5 Eigelb
- 2 Ei(er)
- 70 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Prise(n) Salz
- 80 g Weissmehl

FÜR DIE KAFFEECREME

- 250 QimiQ Whip Sahne-Dessert Kaffee
- 250 g QimiQ Rahm-Basis, gekühlt
- 150 ml Schlagrahm 36 % Fett
- 170 g Mascarpone
- 80 g Zucker
- 20 g Lösliches Kaffeepulver
- 150 g Butter, geschmolzen

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 120 °C (Heißluft) vorheizen.
2. Für das Baiser: Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen, Maisstärke untermischen und in einen Spritzsack mit einer 1 cm großen Tülle füllen.
3. Für den Biskuit: Eigelb, Ei und Zucker zusammen schaumig schlagen. Zitronenschale und Salz dazumischen. Mehl einsieben, vorsichtig unterheben und in einen Spritzsack mit einer 1 cm großen Tülle füllen.
4. Auf zwei mit Backpapier ausgelegten Backbleche je drei 45 cm lange Bahnen Baisermasse mit einem Abstand von 1,5 cm spritzen. Den Zwischenraum mit der Biskuitmasse auffüllen. Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.
5. Aus dem Backofen nehmen, umgekehrt auf ein Backpapier legen und das Papier von der Unterseite abziehen.
6. Für die Kaffeecreme: Kaltes QimiQ Whip and QimiQ Classic zusammen leicht aufschlagen und darauf achten dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
7. Löscaffeepulver, Likör, Vanillemark und Zucker dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
8. Einen Biskuit-Baiser-Boden in einen Backrahmen (ca. 9 x 45 cm) legen. Kaffeecreme darauf verteilen und mit dem zweiten Boden abdecken.
9. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.