



QimiQ VORTEILE

- Gute Standfestigkeit
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Flaumige und saftige Konsistenz



40



leicht

ZUTATEN FÜR 1 BACKBLECH

FÜR DEN BODEN

250 g

200 g Butter, geschmolzen

200 g Puderzucker

1 Pkg. Vanillezucker

1 Prise(n) Salz

5 Ei(er)

280 g Weissmehl

0.5 Pkg. Backpulver

20 g Kakaopulver

200 g Kirschkompott, abgetropft

FÜR DIE CREME

250 g QimiQ Whip Vanille, gekühlt

250 g QimiQ Rahm-Basis, gekühlt

175 g Frischkäse

80 g Zucker

FÜR DIE SCHOKOLADEGLASUR

250 g QimiQ Rahm-Basis

200 g Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil)

60 g Butter

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Boden: QimiQ Saucenbasis, geschmolzene Butter, Staubzucker, Vanillezucker, Salz und Eier glatt rühren. Mehl und Backpulver vermischen und zügig unter die QimiQ Saucenbasis Mischung rühren.
3. 2/3 der Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. In die restliche Masse das Kakaopulver mischen und auf der hellen Masse verteilen. Kirschen darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten backen. Auskühlen lassen.
4. Für die Creme: Kaltes QimiQ Whip Vanille und QimiQ Classic zusammen leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
5. Frischkäse und Zucker dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Creme auf dem Boden verteilen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
6. Für die Schokoladeglasur: QimiQ Classic mit Schokolade und Butter zusammen über Wasserdampf schmelzen. Kuchen damit glasieren und gut durchkühlen lassen bis die Glasur fest ist.
7. content not maintained in this language