



EMOJI WHOOPIE PIES



QimiQ VORTEILE

- Backwaren bleiben länger saftig
- Einfache und schnelle Zubereitung



ZUTATEN FÜR 10 STÜCK

FÜR DEN TEIG

300 g	
1 EL	Essig
200 g	Butter, weich
3	Eigelb
1.2 g	gelbe Lebensmittelfarbe
2 g	Vanilleextrakt
400 g	Weissmehl, glatt
8 g	Natron
3	Eiweiss
250 g	Puderzucker
1 Prise(n)	Salz
250 g	QimiQ Whip Konditorcreme
80 ml	Milch
50 g	Zucker
2 cl	Rum
170 g	Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil)

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Teig: QimiQ Saucenbasis mit Essig, geschmolzener Butter, Eigelb, Lebensmittelfarbe und Vanilleextrakt glatt rühren.
3. Mehl mit Natron vermengen und dazumischen.
4. Eiweiss mit Puderzucker und Salz steif schlagen und unterheben.
5. Mit einem Löffel kleine Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen ca. 12-14 Minute backen. Auskühlen lassen.
6. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
7. Milch, Zucker und Rum dazugeben. Masse so lange auf höchster Stufe aufschlagen, bis das gewünschte Volumen erreicht wird.
8. Geschmolzene Schokolade unterziehen.
9. In einen Spritzsack füllen und auf die Emojis dressieren.