



RED VELVET CAKE



QimiQ VORTEILE

- No content maintained
- No content maintained
- No content maintained



30



mittel

ZUTATEN FÜR 0 TORTENFORM, 26 CM Ø

FÜR DEN BODEN

| | |
|--------------|---|
| 150 g | |
| 200 g | Butter, |
| 80 g | Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil) |
| 100 g | Eigelb |
| 150 g | Randen |
| 150 g | Eiweiss |
| 220 g | Zucker |
| 15 g | Weissweinessig |
| 4 g | Salz |
| 210 g | Weissmehl |
| 10 g | Backpulver |
| 12 g | Vanillezucker |
| 40 g | Kakaopulver |

FÜR DIE CREME

| | |
|--------------|--------------------------|
| 300 g | QimiQ Whip Konditorcreme |
| 300 g | QimiQ Rahm-Basis |
| 200 g | Frischkäse |
| 80 g | Zucker |
| 120 g | Butter, geschmolzen |

ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 160 °C vorheizen.
2. Für den Boden: Butter mit der Schokolade schmelzen. QimiQ Sahne-Basis mit Eigelb, geschmolzener Butter und Schokolade und den pürierten roten Rüben mischen. Eiweiß mit Zucker, Weißweinessig und Salz aufschlagen. Mehl, Vanillezucker, Backpulver und Kakaopulver vermengen und unter die Masse rühren und das Eiweiß unterheben. Im vorgeheizten Ofen bei 160 °C ca. 40 Minuten backen.
3. Für die Creme: Kaltes QimiQ Whip und QimiQ Classic mit dem Zucker glatt rühren. Frischkäse dazu geben und in einem Rührkessel aufschlagen. Geschmolzene Butter zügig unterrühren.
4. Den Boden in drei Teile schneiden, füllen und dekorieren.