



VANILLE-WALDBEER-SCHNITTE



QimiQ VORTEILE

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



20



leicht

ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

FÜR DEN DUNKLEN BISKUIT 1 1/1 GASTRO-BACKBLECH

200 g	Ei(er)
120 g	Zucker
1 Prise(n)	Salz
60 g	Weissmehl
20 g	Kakaopulver
30 ml	Pflanzenöl
250 g	QimiQ Whip Vanille, gekühlt
250 g	QimiQ Rahm-Basis, gekühlt
250 g	Waldbeerpüree
70	Schlagrahm 36 % Fett
180 g	Weisse Schokolade, geschmolzen
300 g	Waldbeerpüree
3	Blatt Gelatine à 3 g,

ZUBEREITUNG

1. content not maintained in this language
2. Für den Biskuit: Eier, Zucker und Salz schaumig schlagen. Mehl und Kakaopulver vorsichtig unterheben. Das Öl zügig unterrühren. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 8-10 Minuten backen. Danach in drei Lagen schneiden.
3. content not maintained in this language
4. content not maintained in this language
5. content not maintained in this language
6. content not maintained in this language
7. content not maintained in this language