



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ VORTEILE

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



50



mittel

ZUTATEN FÜR 10 PORTION

450 g	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
320 g	Weisse Schokolade
150 g	Butter
150 g	Vollei(er)
1 cl	Grand Marnier
80 ml	Schlagrahm 36 % Fett
20 g	Zucker
170 g	Mangopüree
50 g	Passionsfruchtpüree
100 ml	Wasser
10 g	Geliermittel
60 g	QimiQ Rahm-Basis
120 ml	Schlagrahm 36 % Fett
6 g	Kakaopulver
150 g	Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil) Tonkabohne, fein gerieben, nach Geschmack
100 g	Kakaopulver
50	Zucker
50 g	Butter, temperiert
50 g	Brauner Zucker
50 g	Pistazien, gehackt
35 g	Doppelgriffiges Mehl Type 480
8 g	Kakaopulver
Prise(n)	Salz
250 g	QimiQ Rahm-Basis
900 g	Zwetschgen, zerkleinert
110 g	Gelierzucker
2 g	Kardamom, gemahlen
2 g	Zimt, gemahlen
3 g	Vanillezucker
15 ml	Zitronensaft

ZUBEREITUNG

1. content not maintained in this language
2. content not maintained in this language
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
8. content not maintained in this language