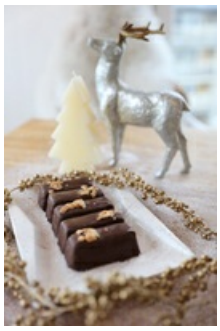
AMARETTOSTOLLEN



QimiQ VORTEILE

- Alkoholstabil
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Glasur bricht nicht beim Schneiden

Tipps

Statt Amaretto kann auch jeder andere Likör verwendet werden.

Es können Formen nach Belieben verwendet werden. Z.B. auch Eiswürfelformen.

ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

FÜR DEN STOLLEN

250 g	
250 g	Dunkle Schokolade
150 g	Mandeln, geröstet, gerieben
150 g	Amarettini, gerieben
2 cl	Amaretto
1 Prise(n)	Salz
5 g	Vanillezucker

FÜR DIE GLASUR

250 g	QimiQ Rahm-Basis
200	Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil)
60 g	Butter

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Sahne-Basis mit der Schokolade bei ca. 38 °C schmelzen.
2. Kühl stellen. Erkaltete Masse in der Küchenmaschine aufschlagen.
3. Restliche Zutaten untermischen und die Masse in Formen füllen.
4. Im Kühlschrank durchkühlen lassen. Form stürzen.
5. Für die Schokoladeglasur: QimiQ Classic mit Schokolade und Butter zusammen über Wasserdampf schmelzen. Stollen mit Glasur überziehen.
6. Gekühlt lagern.