



QimiQ VORTEILE



Tipps

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

| | |
|-------------------|---------------------------------|
| 180 g | |
| 180 g | Butter, geschmolzen |
| 70 g | Frischkäse |
| 100 g | Eigelb |
| 6 g | Vanillezucker |
| 150 g | Eiweiss |
| 125 g | Kristallzucker |
| 1 Prise(n) | Salz |
| 160 g | Weissmehl |
| 20 g | Stärke, z.B. Maizena |
| 6 g | Backpulver |
| 500 g | Zwetschgen |
| 90 g | Gelierzucker |
| 500 g | |
| 50 ml | Roter Portwein |
| 0.5 g | Zimt |
| 0.5 g | Orange(n), Saft davon |
| 0.5 g | Zitrone(n), Saft davon |
| 0.25 g | Orange(n), Abrieb davon |
| 15 g | Stärke, z.B. Maizena |
| 250 g | QimiQ Whip Konditorcreme |
| 50 g | Pasteurisiertes Vollei |
| 400 g | Vollrahm |
| 190 g | Eierlikör |
| 60 g | Gelierzucker |
| 20 g | Kristallzucker |
| 250 g | QimiQ Whip Sahne-Dessert Kaffee |
| 125 g | Vollrahm |
| 1 cl | Kaffeelikör |

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