



GEBACKENE SCHOKOLADEPRALINES



QimiQ VORTEILE

- Füllungen werden fester und stabiler
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm



25



mittel

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DIE SCHOKOLADEFÜLLUNG

80 g QimiQ Rahm-Basis
50 ml Vollrahm
25 g Zucker
250 g Milkschokolade, gehackt
125 g dunkle Schokolade 70 % Kakao, gehackt
Weissmehl, zum Panieren
Ei(er), zum Panieren
Nüsse, gerieben, zum Panieren

FÜR DEN BACKTEIG

3 Eiweiss
50 g Zucker
1 Prise(n) Salz
250 ml Milch
4 Eigelb
80 ml Pflanzenöl
2 g Vanillezucker
200 g Weissmehl
70 g Kakaopulver

FÜR DIE SAFRAN-KARAMELL-EISCREME

150 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
5 Eigelb
120 g Zucker
100 g Milch
250 Vollrahm
1 Msp. Safranpulver
1 Vanilleschote(n)

FÜR DIE KOKOS-VANILLE-SAUCE

60 g QimiQ Classic Vanille
150 g Kokosnusspüree
1 Vanilleschote(n), Mark davon
50 g Zucker
80 ml Kokosnuss Sirup
2 Limette(n), Saft davon

ZUM DEKORIEREN

Beerenfrüchte, frisch

ZUBEREITUNG

1. Für die Füllung: QimiQ Classic mit Schlagobers und Zucker aufkochen und über die gehackte Schokolade giessen.
2. Ca. 5 Minuten warten und gut durchrühren. Eine glatte, geschmeidige, glänzende Konsistenz sollte das Ergebnis sein.
3. Auf ca. 15 °C abkühlen lassen und leicht schaumig rühren. Die Temperatur spielt hier eine bedeutende Rolle. Ist die

Masse zu warm, lässt sie sich nicht aufschlagen, ist sie zu kalt bekommt sie auch kein Volumen.

4. Auf ein Backpapier 3 cm große Tupfer von der Masse dressieren und tiefkühlen.
5. Die tiefgekühlte Masse mit der Hand in runde Kugeln formen und wieder tiefkühlen.
6. Anschliessend mit Mehl, Ei und geriebenen Nüssen panieren und tiefkühlen.
7. Für den Backteig: Eiweiss mit Zucker und Salz cremig schlagen.
8. Restliche Zutaten zu einem glatten Teig verrühren und das geschlagene Eiweiss unterheben.
9. content not maintained in this language
10. Für die Eiscreme: QimiQ Whip glatt rühren, Eigelb dazugeben und schaumig rühren.
11. Zucker karamellisieren und mit Milch ablöschen. Safran dazugeben und mit der Vanilleschote so lange köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Auskühlen lassen und unter die QimiQ Mischung rühren.
12. In einen Pacojetbecher füllen und über Nacht auf -20 °C tiefkühlen.
13. Für die Kokos-Vanille-Sauce: Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer fein pürieren. In einen iSi Gourmet Whip füllen und mit einer Kapsel aufschäumen.
14. Fertigstellung: Auf einem Dessertteller den Vanilleschaum geben. Gebackene Schokoladepralinen und Eiscreme daraufgeben und mit Beerenfrüchten dekorieren.