



GEBACKENER SCHOKOLADEKUCHEN MIT HIMBEEREN

QimiQ VORTEILE

- Backstabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Füllungen werden fester und stabiler
- Tiefkühlstabil



25



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DEN TEIG

250 g Butter
250 g Zucker
50 g Vollei(er)
400 g Weismehl, Type 550
4 g Backpulver
30 g Kakaopulver
30 g Rum

FÜR DIE SCHOKOLADEFÜLLUNG

80 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
70 g Zucker
180 g Vollei(er)
90 g Eigelb
180 g Butter
300 g Dunkle Kuvertüre 70 % Kakaoanteil

FÜR DIE HIMBEEREN

250 g Himbeeren, tiefgefroren
35 g Zucker
2 g Pektin
25 g Himbeergeist
0.5 TL Stärke, z.B. Maizena

FÜR DIE SCHOKOLADEGLASUR

300 g Milch
160 g QimiQ Rahm-Basis
60 g Wasser
50 g Zucker
50 g Kakaopulver
80 g Glukosesirup
360 g Dunkle Kuvertüre 70 % Kakaoanteil
12 g Gelatine

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig: Butter und Zucker schaumig schlagen. Vollei begeben und gut verrühren.
2. Mehl, Backpulver, Kakaopulver und Rum begeben und zu einem Teig kneten.
3. Teig 2 cm dünn ausrollen und in ein hohes, mit Backpapier belegtes Schnittenblech legen.
4. Für die Schokoladefüllung: QimiQ Classic mit Zucker, Vollei und Eigelb schaumig schlagen.
5. Butter mit Kuvertüre schmelzen, gut vermischen und nicht zu warm unter die QimiQ Masse heben.
6. Masse mit dem Spritzsack in die mit Schokoladeteig ausgelegte Form bis zum Rand füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 160°C (Umluftofen) ca. 12-15 Minuten backen. Auskühlen lassen.

7. Für die Himbeeren: Himbeeren in einem Topf langsam ohne umrühren erhitzen. Zucker und Pektin mischen, zu den Himbeeren geben und vorsichtig umrühren.
8. Himbeergeist mit Stärke mischen, zu den Himbeeren geben und kurz aufkochen lassen. Abkühlen und auf dem Kuchen verteilen. Gut kühlen.
9. Für die Schokoladeglasur: Milch, QimiQ Classic, Wasser, Zucker, Kakaopulver und Glucosesirup aufkochen. Durch ein feines Sieb passieren.
10. Kuvertüre begeben, auflösen und mischen. Aufgelöste Gelatine begeben und verrühren. Auskühlen lassen, aufmixen und den Kuchen glacieren.