



# GEBACKENE MARZIPANTOPPING

## QimiQ AVANTAGES

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Vermindert Hautbildung und Verfärbung und ermöglicht daher eine längere Präsentationszeit
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch



15



## INGRÉDIENTS POUR 811 G

**150 g** Beurre

**45 g** Sucre

**300 g** QimiQ Base crème

**300 g** Marzipan\_Pâte d'amandes

**16 g** Eiweißpulver

## PRÉPARATION

1. Butter, Zucker und QimiQ Classic auf 75° C erwärmen.
2. Marzipan in die erwärmten Zutaten geben und mit einem Stabmixer glatt mixen.
3. In Plastikbeutel abfüllen und gut kühlen.
4. In die kalte Masse das Eiweißpulver gut einrühren.
5. Kleine Mürbteigschalen bis zur Hälfte füllen, mit gebundenen Früchten nach Geschmack auffüllen, und im Ofen bei 180° C ca. 12-15 Minuten backen.