GEBACKENE SCHOKOLADETOPPING

QimiQ AVANTAGES

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

15

INGRÉDIENTS POUR 797 G

502 g	QimiQ Base crème
100 g	Chocolat noir (40-60% de cacao)
28 g	Poudre de cacao
45 g	Beurre
71 g	Sucre
35 ml	Amaretto
16 g	Eiweißpulver

PRÉPARATION

1. QimiQ Classic, Schokolade, Kakaopulver, Butter, Zucker und Likör auf 75° C unter ständigem Rühren erwärmen.
2. In Plastikbeutel abfüllen und gut kühlen.
3. In die kalte Masse das Eiweißpulver gut einrühren.
4. Kleine Mürbteigschalen bis zur Hälfte füllen, mit gebundene Früchten nach Geschmack auffüllen, und im Ofen bei 180° C ca. 12-15 Minuten backen.