



TILAK -TEEKUCHEN



QimiQ AVANTAGES

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Längere Präsentationszeit
- Kürzere Produktionszeiten
- Zeit- und Ressourcenersparnis



15



INGRÉDIENTS POUR 10 1/1 BACKBLECH(E)

FÜR DEN TEIG

1200 g Beurre, mou

1200 g Sucre

600 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

40 Œuf(s)

1400 g Schokoladebiskuitboden, gebacken, émietté

240 g Farine

1200 g Noisettes, râpée

100 g Levure chimique

20 g Cannelle, moulues

10 g Sel

PRÉPARATION

1. Weiche Butter, Zucker und ungekühltes QimiQ Classic in der Küchenmaschine gut verrühren.
2. Restliche Zutaten dazumischen.
3. Backbleche mit Backpapier auslegen und Masse ca. 1 cm dick auftragen.
4. Im Backofen bei 160° C ca. 20-25 Minuten backen.