GEWÜRZSCHNITTE MIT WEISSER SCHOKOLADE (HAAS)

QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Vermindert Verfärbungen (AFI)

25

INGRÉDIENTS POUR 1 VIERECKIGE BACKFORM

FÜR DEN TEIG

125 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
125 g	Beurre, mou
125 g	Sucre
2 Stück	Œuf(s)
1	Haas Vanillinzucker
125 g	Haas Zartbitter Kuvertüre_Couverture de chocolat noir Haas, fondu
125 g	Farine
1 cs	Haas Backpulver
1 cs	Lebkuchengewürz
	Ingwerpulver

FÜR DIE CREME

250 g	QimiQ Base crème, réfrigéré
200 g	Haas Weiße Schokolade Kuvertüre, fondu
250 ml	Crème entière, fouetté
	Zeste d’orange, râpée
	Pistazien, zum Garnieren

PRÉPARATION

1. Backofen auf 160°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Kuchenboden ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
3. Butter, Zucker, Eier und Vanillezucker schaumig schlagen. Geschmolzene Kuvertüre und danach QimiQ Classic dazugeben. Mehl, Backpulver, Lebkuchengewürz und Ingwerpulver vermischen und vorsichtig unterheben.
4. Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.
5. Für die Creme ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren und mit geschmolzener Kuvertüre vermengen. Geschlagene Sahne und Orangenschale unterheben.
6. Ausgekühlten Schnittenboden durchschneiden und mit der Hälfte der Creme füllen. Die restliche Creme zum Aufdressieren verwenden.
7. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).