



KARDINALSCHNITTEN MIT THERMOMIX_ TRANCHES DE CARDINAL AVEC THERMOMIX



QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett_ Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Bindet Flüssigkeit, Tortenböden bleiben länger trocken und frisch_ Lie les liquides, les fonds de gâteaux restent plus longtemps secs et frais



25



Tipps

Mit frischer Minze und Beeren dekorieren.

—
Décorez avec de la menthe fraîche et des baies.

INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONS

FÜR DIE BAISERMASSE_POUR LA MASSE DE MERINGUE

6 Blanc(s) d'œuf

170 g Sucre

FÜR DIE BISKUITMASSE_POUR LA PÂTE À BISCUIT

5 Jaune(s) d'œuf

2 Blanc(s) d'œuf

Sel

60 g Sucre

2 cs Rhum

2 cs Eau

60 g Farine

0.5 TL Levure chimique

FÜR DIE KAFFECREME_POUR LA CRÈME AU CAFÉ

250 g QimiQ Classic Vanille, non réfrigéré

1 cs Sucre

1 cs Rhum

1 cs Löskaffeepulver

200 g Crème fouettée 36 % graisse

PRÉPARATION

1. Backofen auf 160 °C (Heißluft) vorheizen.

—
Préchauffez le four à 160 °C (air chaud).

2. Für die Baisermasse: Rühraufsatz einsetzen. Eiweiß mit Zucker ca. 10 Min./Stufe 3,5 steif schlagen. Masse in einen Spritzbeutel mit großer Tülle (1 cm) füllen.

—
Pour la meringue : utiliser un accessoire de battage. Battre les blancs d'œufs en neige avec le sucre pendant env. 10 min/vitesse 3,5. Verser la masse dans une poche à douille munie d'une grosse douille (1 cm).

3. Für die Biskuitmasse: Rühraufsatz einsetzen. Eiweiß 10 Min./37 °C/Stufe 3 aufschlagen, Messbecher weglassen. Salz

dazugeben, Zucker nach und nach einrieseln lassen. Sobald der Eischnee fest ist, Eigelb einzeln zufügen und weitere 10 Minuten rühren. Rum-Wasser-Gemisch dazugeben, auf Stufe 1 schalten. Mehl mit Backpulver vermischen und löffelweise dazugeben. Biskuitmasse ebenfalls in einen Spritzbeutel mit großer Tülle (1 cm) füllen.

– Pour la masse à biscuits : mettre l'accessoire pour battre. Battre les blancs d'œufs 10 min/37 °C/niveau 3, ne pas utiliser de verre doseur. Ajouter le sel, puis le sucre petit à petit. Dès que les blancs en neige sont fermes, ajouter les jaunes d'œufs un par un et mélanger encore 10 minutes. Ajouter le mélange rhum-eau, passer à la vitesse 1. Mélanger la farine avec la levure chimique et l'ajouter par cuillerées. Verser également la masse de biscuit dans une poche à douille avec une grande douille (1 cm).

Traduit avec www.DeepL.com/Translator (version gratuite)

4. Auf zwei Blatt Backpapier (je 15 x 40 cm) je drei Streifen Baisermasse mit einem Abstand von 1,5 cm spritzen. Den Zwischenraum mit der Biskuitmasse auffüllen.

– Sur deux feuilles de papier sulfurisé (15 x 40 cm chacune), dresser trois bandes de masse meringuée en les espaçant de 1,5 cm. Remplir l'espace avec la masse à biscuits.

5. Im vorgeheizten Backofen ca. 15-20 Minuten backen (Eischnee soll noch weiß sein). Backofen ausschalten und den Biskuit-Baiser-Boden bei laufendem Luftventilator ca. 5-10 Minuten drinnen lassen. Ausgekühlten Boden umstürzen, das Backpapier abziehen.

– Faire cuire dans le four préchauffé pendant environ 15-20 minutes (les blancs d'œufs en neige doivent être encore blancs). Éteindre le four et laisser le fond de biscuit meringué à l'intérieur pendant environ 5 à 10 minutes, avec le ventilateur en marche. Renverser le fond refroidi, retirer le papier sulfurisé.

6. Für die Kaffeecreme: Rühraufsatz in den Mixtopf einsetzen. Schlagobers hineingeben und auf Stufe 3 unter Beobachtung aufschlagen (dauert ca. 30 Sek.). Rühraufsatz entfernen, Schlagobers umfüllen. Ungekühltes QimiQ Classic Vanille in den Mixtopf geben und 7 Sek./Stufe 4 glatt rühren. Zucker, Rum und Löskaffeepulver 10 Sek./Stufe 3 unterrühren. Rühraufsatz einsetzen. Schlagobers 10 Sek./Stufe 2,5 unterheben.

– Pour la crème au café : placer l'accessoire pour battre dans le bol du mixeur. Verser la crème fouettée et la battre à la vitesse 3 en surveillant (cela prend environ 30 secondes). Retirer l'accessoire de battage et transvaser la crème fouettée. Verser le QimiQ Classic Vanille non refroidi dans le bol du mixeur et mélanger pendant 7 secondes à la vitesse 4. Incorporer le sucre, le rhum et le café soluble en poudre 10 sec. Insérer l'accessoire pour battre. Incorporer la crème fouettée 10 sec./vitesse 2,5. Traduit avec www.DeepL.com/Translator (version gratuite)

7. Einen Biskuit-Baiser-Boden in einen passenden Backrahmen legen. Kaffeecreme darauf verteilen und mit dem zweiten Boden abdecken. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen.

– Placer un fond de biscuit meringué dans un cadre à pâtisserie adapté. Répartir la crème au café dessus et recouvrir avec le deuxième fond. Bien laisser refroidir pendant au moins 4 heures.