



SCHOKOLADEBROWNIES MIT KANDIERTEN ORANGEN UND MARCONA MANDELN



QimiQ AVANTAGES

- Brownies bleiben länger saftig
- Glasuren brechen nicht beim Schneiden
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



INGRÉDIENTS POUR 1 PLAQUE DE FOUR

420 g QimiQ Base crème

500 g Beurre, mou

1220 g Kristallzucker_Sucre cristallisé

300 g Vollei(er)

250 g Poudre de cacao

820 g

10 g Sel

400 g Glucose

10 g Vanilleextrakt

160 g Marcona Mandeln, haché

100 g Orangeat, coupé fin

FÜR DIE GLASUR

350 g QimiQ Base crème

50 g Glucose

230 g Zartbitterschokolade 68 % Kakao

PRÉPARATION

1. Backofen auf 175 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. QimiQ Classic mit Butter, Zucker, Salz, Glukose und Vanilleextrakt über Wasserdampf schmelzen. Eier zügig unterrühren.
3. Kakaopulver mit Mehl vermengen und zügig unter die QimiQ-Mischung rühren. Gehackte Mandeln und Orangeat unter die Masse mischen.
4. Masse auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 35.-40 Minuten backen. Auskühlen lassen.
5. Für die Schokoladeglasur: QimiQ Classic mit Glukose und Schokolade über Wasserdampf schmelzen.
6. Brownies mit der Schokoladeglasur überziehen und in Stücke schneiden.