



## QimiQ AVANTAGES

- Flaumige und saftige Konsistenz
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Backwaren bleiben länger trocken und frisch



20



## INGRÉDIENTS POUR 10 PIÈCES

**125 g**

**9** Jaune(s) d'œuf

**150 g** Beurre, fondu

**150 g** Chocolat noir (40-60% de cacao), fondu

**150 g** Noix, moulues

**120 g** Chapelure

**1 paquet** Sucre vanillé

**9** Blanc(s) d'œuf

**150 g** Sucre

**1 pincée** Sel

Beurre, für die Formen

Sucre, für die Formen

## PRÉPARATION

1. Backofen auf 165 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. QimiQ Sahne-Basis mit Eigelb, geschmolzener Butter und geschmolzener Schokolade glatt rühren. Walnüsse, Brösel und Vanillezucker dazumischen.
3. Eiweiß mit Zucker und Salz steif schlagen und unterheben.
4. Formen mit Butter befetten und mit Zucker bestreuen. Masse einfüllen und im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.
5. Schokoladeküchlein aus den Formen stürzen und servieren.
6. **Tipp:** Mit Schokoladesauce und Vanilleeis servieren.