



WEISSE SCHOKOLADE-HEIDELBEER-WHOOPIES



QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



30



INGRÉDIENTS POUR 12 PIÈCES

FÜR DEN TEIG

75 g	Beurre, fondu
100 ml	Buttermilch
75 g	Sucre
1	Œuf(s)
100 g	Chocolat blanc, fondu
140 g	Farine
1 Msp.	Levure chimique

FÜR DIE CREME

250 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
170 g	Fromage frais
0.5	Orange(s), zeste finement râpé
45 g	Sucre
80 g	Chocolat blanc, fondu
125 g	Heidelbeeren, tiefgekühlt
125 ml	Crème fouettée 36 % grasse, fouetté

PRÉPARATION

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Teig: Geschmolzene Butter, Buttermilch, Zucker, Ei und geschmolzene weiße Schokolade gut vermischen. Mehl und Backpulver vermengen und unter die Masse heben.
3. Mit einem Löffel 24 kleine Häufchen (ca. 3 cm Ø) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen. Auskühlen lassen.
4. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Frischkäse, Orangenschale, Zucker, geschmolzene weiße Schokolade und Heidelbeeren dazumischen. Geschlagenen Schlagobers unterheben.
5. Die Creme auf 12 Plätzchen portionieren und die restlichen daraufsetzen.
6. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.