



RED VELVET CAKE



QimiQ AVANTAGES

- No content maintained
- No content maintained
- No content maintained



30



moyen

INGRÉDIENTS POUR 0 MOULE À CAKE (26 CM Ø)

FÜR DEN BODEN

150 g	
200 g	Beurre,
80 g	Chocolat noir (40-60% de cacao)
100 g	Jaune(s) d'œuf
150 g	
150 g	Blanc(s) d'œuf
220 g	Sucre
15 g	Vinaigre de vin blanc
4 g	Sel
210 g	Farine
10 g	Levure chimique
12 g	Sucre vanillé
40 g	Poudre de cacao

FÜR DIE CREME

300 g	
300 g	QimiQ Base crème
200 g	Fromage frais
80 g	Sucre
120 g	Beurre, fondu

PRÉPARATION

1. Ofen auf 160 °C vorheizen.
2. Für den Boden: Butter mit der Schokolade schmelzen. QimiQ Sahne-Basis mit Eigelb, geschmolzener Butter und Schokolade und den pürierten roten Rüben mischen. Eiweiß mit Zucker, Weißweinessig und Salz aufschlagen. Mehl, Vanillezucker, Backpulver und Kakaopulver vermengen und unter die Masse rühren und das Eiweiß unterheben. Im vorgeheizten Ofen bei 160 °C ca. 40 Minuten backen.
3. Für die Creme: Kaltes QimiQ Whip und QimiQ Classic mit dem Zucker glatt rühren. Frischkäse dazu geben und in einem Rührkessel aufschlagen. Geschmolzene Butter zügig unterrühren.
4. Den Boden in drei Teile schneiden, füllen und dekorieren.