



BIENENSTICH



QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Teig bleibt länger saftig
- Einfache und schnelle Zubereitung



40



Tipps

Mit Staubzucker bestreuen.

INGRÉDIENTS POUR 10

FÜR DEN HEFETEIG

300 g Kuchenmehl_Farine à gâteaux

240 ml Lait

42 g Hefe

40 g Sucre

60 g Beurre

2 Œuf(s)

1 Sucre vanillé

1 Citron(s), zeste finement râpé

1 pincée Sel

FÜR DIE FLORENTINER MASSE

100 g Beurre

40 g Miel

60 ml Lait

100 g Sucre

180 g Mandelblättchen

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g QimiQ Classic Vanille, réfrigéré

250 g , réfrigéré

150 g Séré maigre

160 g Sucre

80 Crème fouettée 36% de matière grasse

PRÉPARATION

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Hefeteig: Mehl mit Salz, Zucker und Zitronenabrieb vermengen.
3. Milch leicht erwärmen und den Zucker dazu geben. Hefe zerbröseln und in der Milch auflösen.
4. Milchmischung zusammen mit den Eiern und der Butter zum Mehl geben und gut kneten bis sich der Teig von der Schüssel löst.
5. Zu einem glatten Teig kneten und ca. 45 Minuten gehen lassen.
6. Den Teig ausrollen und auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen. Danach den Teig weitere 40 Minuten rasten lassen.
7. Für die Florentiner-Masse: Butter, Honig, Milch und Zucker langsam erhitzen und anschließend die Mandeln beimengen. Mandelmasse auf den Teig streichen und im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen. Auskühlen lassen.
8. Für die Füllung: Kaltes QimiQ Whip und QimiQ Classic Vanille zusammen leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
9. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen

aufschlagen.

10.aufschlagen Den ausgekühlten Boden in 2 Lagen schneiden, die Creme auf der unteren Lage verteilen und die obere Lage daraufsetzen.

11.Mindestens 4-6 Stunden gut durchkühlen lassen.