



KASTANIENSCHNITTE

QimiQ AVANTAGES



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

100 g	
6 Stück	Jaune(s) d'œuf
200 g	
100 g	Beurre, flüssig
100 g	Kuchenmehl_Farine à gâteaux
6 Stück	Blanc(s) d'œuf
8 g	Sel
1 g	Poivre
0.5 g	Noix de muscade, râpée

PRÉPARATION

1. QimiQ Saucenbasis mit den Eidottern gut verrühren.
2. Die lauwarme, flüssige Butter langsam unterrühren.
3. Mehl, Pfeffer und Muskatnuss untermischen.
4. Eiweiß mit dem Salz steif schlagen und unterheben.
5. Die Masse auf einem Backblech ca. 2 cm hoch verteilen und im vorgeheizten Backrohr 15-20 Minuten bei 175°C backen.