



SCHOKOKUCHEN

QimiQ AVANTAGES



INGRÉDIENTS POUR 1

250

220 g Beurre, fondu

5 Jaune(s) d'œuf

1 paquet Sucre vanillé

5 Blanc(s) d'œuf

220 g Sucre

1 pincée Sel

0.5 paquet Levure chimique

250 g Farine, sans levure

25 g Poudre de cacao

Beurre, für die Backform

Sucre, für die Backform

PRÉPARATION

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
2. QimiQ Sahne-Basis, geschmolzene Butter, Eigelb und Vanillezucker gut vermischen.
3. Eiweiß mit Zucker und Salz steif schlagen.
4. Backpulver, Mehl und Kakaopulver vermischen, zügig unter die QimiQ Mischung rühren und das geschlagene Eiweiß vorsichtig unterheben.
5. Die Masse in eine befettete und bezuckerte Form füllen und 40-45 Minuten backen.
6. Tipp: Mit pinker Glasur überziehen und verzieren.