



SCHOKOLADE-NUSS-WÜRFEL (THERMOMIX®)_CUBES DE CHOCOLAT ET DE NOIX (THERMOMIX®)



QimiQ AVANTAGES

- Flaumige und saftige Konsistenz
 - Une texture moelleuse et juteuse
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
 - Une durée de présentation plus longue sans perte de qualité



INGRÉDIENTS POUR 1 PLAQUE DE FOUR

FÜR DEN BODEN_POUR LE FOND

250 g	
7	Blanc(s) d'œuf
1 pincée	Sel
200 g	Sucre glace
220 g	Beurre
200 g	Kochschokolade_Chocolat , in Stücken
1 paquet	Sucre vanillé
7	Jaune(s) d'œuf
220 g	Farine
1 paquet	Levure chimique
80 g	Noisettes, râpée
200 g	Marillenmarmelade, pour badigeonner

FÜR DIE SCHOKOLADEGLASUR_POUR LE GLAÇAGE AU CHOCOLAT

180 g	, in Stücken
100 g	Beurre, in Stücken
1 TL	Lait

PRÉPARATION

1. Für den Boden: Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.

– Pour le fond de tarte : Préchauffer le four à 180 °C (chaleur tournante).

2. Rührhaufsatz in den Mixtopf einsetzen. Eiweiß mit einer Prise Salz und der Hälfte des Staubzuckers hineingeben und ohne Messbecher 7 Min./Stufe 3,5 aufschlagen. Rührhaufsatz entfernen und Eischnee in eine große Schüssel geben.

– Insérer l'accessoire pour battre dans le bol du mixeur. Ajoutez les blancs d'œufs avec une pincée de sel et la moitié du sucre en poudre et battez-les sans le bol doseur pendant 7 minutes à la vitesse 3,5. Retirer l'accessoire mélangeur et verser les blancs en neige dans un grand bol.

3. Rührhaufsatz wieder einsetzen. Butter mit dem restlichen Staubzucker, QimiQ Sahne-Basis, Kochschokolade und Vanillezucker 3 Min./60°C/Stufe 1,5 glatt rühren. Zum Schluss das Eigelb dazugeben.

– Remettre l'accessoire de battage en place. Mélanger le beurre avec le reste du sucre en poudre, la base de crème QimiQ, le chocolat à cuire et le sucre vanillé pendant 3 min/60°C/ vitesse 1,5 jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Ajouter le jaune d'œuf à la fin.

4. Mehl, Backpulver und Haselnüsse über die Masse im Mixtopf geben und 5 Sek./Stufe 3 unterheben.

– Ajouter la farine, la levure chimique et les noisettes au mélange dans le bol du mixeur et incorporer 5 sec/vitesse

- 3.
5. Masse aus dem Mixtopf geben und unter den Eischnee heben.
 - Retirer la préparation du bol du mixeur et l'incorporer aux blancs en neige.
6. Masse auf dem Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten backen. Auskühlen lassen.
 - Répartir le mélange sur la plaque de cuisson et faire cuire au four préchauffé pendant environ 35 minutes. Laisser refroidir.
7. Den Kuchenboden halbieren. Einen Teil mit der Hälfte der Marmelade bestreichen. Die zweiten Teil darauf legen und mit der restlichen Marmelade bestreichen.
 - Partager le fond de tarte en deux. Tartiner une partie avec la moitié de la confiture. Poser la deuxième partie par-dessus et étaler le reste de la confiture.
8. Für die Schokoladeglasur: Schokolade in den Mixtopf geben und 6 Sek./Stufe 8 zerkleinern.
 - Pour le glaçage au chocolat : mettre le chocolat dans le bol du mixeur et le broyer pendant 6 s/vitesse 8.
9. Butter zugeben und 4 Min./50°C/Stufe 2 erwärmen.
 - Ajouter le beurre et chauffer pendant 4 min/50°C/phase 2.
10. Milch zugeben und 10 Sek./Stufe 4,5 glatt rühren. Mixtopfdeckel abnehmen, Glasur abkühlen lassen, bis die Temperaturanzeige des Thermomix auf 37 °C gesunken ist und währenddessen mit dem Spatel ab und zu umrühren.
 - Ajouter le lait et mélanger pendant 10 secondes/vitesse 4,5 jusqu'à obtenir une consistance lisse. Retirer le couvercle du bol de mixage, laisser refroidir le glaçage jusqu'à ce que l'indicateur de température du Thermomix descende à 37 °C et remuer de temps en temps avec la spatule pendant ce temps.
11. Dann nochmals 2 Min./50°C/Stufe 3 erwärmen. Die Glasur in einem Schwung über den Boden leeren, schnell verstreichen und trocknen lassen.
 - Puis réchauffer encore 2 min/50°C/niveau 3. Vider le glaçage en une seule fois sur le fond, l'étaler rapidement et laisser sécher.