



GERÜHRTER SCHOKOLADE-MÜRBTTEIG

QimiQ AVANTAGES

- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Flaumige Konsistenz



15

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

100 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

500 g Sucre

400 g Beurre, mou

100 g Vollei(er)

800 g

8 g Levure chimique

60 g Poudre de cacao

PRÉPARATION

1. Zucker, QimiQ Classic und weiche Butter schaumig rühren.
2. Vollei dazugeben und weiter schlagen.
3. Mehl, Backpulver und Kakaopulver begeben und zu einem Teig kneten.
4. Kurz ruhen lassen und danach weiter verarbeiten.