



CHOCOLATE AND MARZIPAN GATEAU



QimiQ VORTEILE

- No content maintained
- No content maintained
- No content maintained
- No content maintained
- No content maintained



25



leicht

ZUTATEN FÜR 1 TORTE(N), 23 CM Ø

43 g Butter
13 g Staubzucker
40 g Eigelb
43 g Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil), geschmolzen
60 g Eiweiß
60 g Zucker
43 g Mehl
25 g Orangenlikör, Cointreau
12 g Wasser
12 g Staubzucker
150 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
150 g QimiQ Classic
60 g Zucker
150 g Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil)
60 g Marzipan, grob gerieben
20 g Williamsbirnenschnaps
150 g QimiQ Classic
384 g Wasser
200 g Dextrose (USA)
63 g Kakaopulver
16 g Blatt Gelatine à 3 g
79 g Glucosesirup
8 g Maisstärke
120 g Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil)
400 g Pfirsiche

ZUBEREITUNG

1. content not maintained in this language
2. content not maintained in this language
3. content not maintained in this language
4. content not maintained in this language
5. content not maintained in this language
6. content not maintained in this language
7. content not maintained in this language
8. content not maintained in this language