



MANDELAUFLAUF MIT WEISSER SCHOKOLADESAUCE



QimiQ VORTEILE

- Flaumige Konsistenz
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Alkohol-, hitze- und säurestabil



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DEN MANDELAUFLAUF

300 g	QimiQ Classic, ungekühlt
250 g	Butter
125 g	Staubzucker
8 cl	Amaretto
12	Eigelb
180 g	Weißer Schokolade, geschmolzen
125 g	Mehl, glatt
300 g	Mandeln, gerieben
8	Eiweiß
100 g	Kristallzucker

FÜR DIE WEISSE SCHOKOLADESAUCE

500 g	QimiQ Classic
300 g	Weißer Schokolade
2	Orange(n), Saft und fein geriebene Schale

ZUBEREITUNG

1. Für den Auflauf: Butter mit Staubzucker schaumig rühren. QimiQ Classic glatt rühren und mit dem Amaretto zur Buttermischung mischen.
2. Eigelb langsam dazugeben und weiter schaumig schlagen. Geschmolzene Schokolade einrühren.
3. Mehl mit Mandeln vermengen und in die QimiQ Masse mischen.
4. Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen und unterheben.
5. Teig in befettete Förmchen füllen und auf dem Grill bei indirekter, kleiner Hitze mit geschlossenem Deckel grillen oder im Backofen bei 170 °C (Umluft) 15-20 Minuten backen.
6. Für die weiße Schokoladesauce: Alle Zutaten zusammen schmelzen und gut verrühren. Mit dem Mandelauflauf servieren.