



WEIHNACHTLICHE VANILLECREME AUF SCHOKOLADE-NUSS-KUCHEN



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Flaumige Konsistenz
- Voller Geschmack bei weniger Fett



25



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DEN SCHOKOLADE-NUSS-KUCHEN

125 g	QimiQ Sahne-Basis
125 g	Butter
6	Eigelb
90 g	Haselnüsse, gemahlen
250 g	Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil), geschmolzen
6	Eiweiß
70	Zucker

FÜR DIE VANILLECREME

125 g	QimiQ Classic Vanille, ungekühlt
250	Schlagobers 36 % Fett
1	Vanilleschote(n), Mark davon
70	Zucker

ZUBEREITUNG

1. Für den Schokolade-Nuss-Kuchen: Butter schaumig schlagen. Eigelb langsam dazugeben und weiter schaumig schlagen.
2. QimiQ Sahne-Basis, gemahlene Haselnüsse und die geschmolzene Schokolade dazumischen.
3. Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen und unter die Masse heben.
4. Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen bei 170 °C ca. 35 Minuten backen.
5. Für die Vanillecreme: Ungekühltes QimiQ Vanille glatt rühren. Schlagobers, Vanillemark und Zucker dazugeben und alles auf halber Stufe steif schlagen.
6. Kuchen portionieren, Creme in einen Spritzbeutel mit einer Lochtülle füllen und auf den Kuchen dressieren.