



# WHOOPIE PIES



## QimiQ VORTEILE

- Backwaren bleiben länger saftig
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Einfache und schnelle Zubereitung
- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### FÜR DIE PIES

<b>130 g</b>	QimiQ Classic, ungekühlt
<b>80</b>	Zucker
<b>15 g</b>	Kakaopulver
<b>105 g</b>	Weizenmehl
<b>3 g</b>	Natron
<b>0.5 g</b>	Salz
<b>20 g</b>	Vollei(er)
<b>35 ml</b>	Pflanzenöl
<b>0.5 g</b>	Vanilleextrakt
<b>2 g</b>	Pfefferminzextrakt

### FÜR DIE CREME

<b>250 g</b>	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
<b>150 g</b>	Rio Briati Mascarpone
<b>100</b>	Schlagobers 36 % Fett
<b>100 g</b>	Zucker
	Vanillezucker
<b>2 EL</b>	Amaretto

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für die Pies: Zucker, Kakaopulver, Mehl, Backpulver und Salz zusammen sieben.
3. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Eier, Öl, Vanilleextrakt, Pfefferminzextrakt und trockene Zutaten dazugeben und in einer Rührmaschine auf höchster Stufe glatt rühren.
4. Mit einem Löffel ca. 20 kleine Häufchen (à 15 g) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen ca. 8-10 Minuten backen. Auskühlen lassen.
5. Für die Füllung: Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
6. Mascarpone, Schlagobers, Zucker, Vanillezucker und Amaretto dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
7. Die Creme auf 10 Plätzchen portionieren und die restlichen darauf setzen. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.