



KARDINALSCHNITTE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Bindet Flüssigkeit, Tortenböden bleiben länger trocken und frisch



40



mittel

Tipps

Kaffeecreme mit gerösteten Haselnüssen verfeinern.

ZUTATEN FÜR 12 SCHNITTEN

FÜR DAS BAISER

7 Eiweiß

120 g Zucker

2 EL Maisstärke

FÜR DAS BISKUIT

5 Eigelb

2 Ei(er)

70 g Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

1 Prise(n) Salz

80 g Mehl

FÜR DIE KAFFEECREME

250 QimiQ Whip Sahne-Dessert Kaffee

250 g QimiQ Classic, gekühlt

150 ml Schlagsahne 36 % Fett

170 g Mascarpone

80 g Zucker

20 g Löskaffeepulver

150 g Butter, geschmolzen

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 120 °C (Heißluft) vorheizen.
2. Für das Baiser: Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen, Maisstärke untermischen und in einen Spritzbeutel mit einer 1 cm großen Tülle füllen.
3. Für den Biskuit: Eigelb, Eier und Zucker zusammen schaumig schlagen. Vanillezucker und Salz dazumischen. Mehl einsieben, vorsichtig unterheben und in einen Spritzbeutel mit einer 1 cm großen Tülle füllen.
4. Auf zwei mit Backpapier ausgelegten Backbleche je drei 45 cm lange Bahnen Baisermasse mit einem Abstand von 1,5 cm spritzen. Den Zwischenraum mit der Biskuitmasse auffüllen. Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.
5. Aus dem Backofen nehmen, umgekehrt auf ein Backpapier legen und das Papier von der Unterseite abziehen.
6. Für die Kaffeecreme: QimiQ Whip Sahne-Dessert Kaffee und QimiQ Classic zusammen leicht aufschlagen und darauf achten dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
7. Schlagsahne, Mascarpone, Zucker und Löskaffeepulver dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Anschließend die geschmolzene Butter beimgen.
8. Einen Biskuit-Baiser-Boden in einen Backrahmen (ca. 9 x 45 cm) legen. Kaffeecreme darauf verteilen und mit dem zweiten Boden abdecken.

9. Mindestens 4-6 Stunden gut durchkühlen lassen.