



# EMOJI WHOOPIE PIES MIT SCHOKOLADEFÜLLUNG



## QimiQ VORTEILE

- Backwaren bleiben länger saftig
- Einfache und schnelle Zubereitung



## ZUTATEN FÜR 10 STÜCK

### FÜR DEN TEIG

<b>300 g</b>	QimiQ Sahne-Basis
<b>1 EL</b>	Essig
<b>200 g</b>	Butter, weich
<b>3</b>	Eigelb
<b>1.2 g</b>	gelbe Lebensmittelfarbe
<b>2 g</b>	Vanilleextrakt
<b>400 g</b>	Mehl, glatt
<b>8 g</b>	Natron
<b>3</b>	Eiweiß
<b>250 g</b>	Staubzucker
<b>1 Prise(n)</b>	Salz

### FÜR DIE CREME

<b>250 g</b>	QimiQ Whip Konditorcreme
<b>80 ml</b>	Milch
<b>50 g</b>	Zucker
<b>2 cl</b>	Rum
<b>170 g</b>	Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil)

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Teig: QimiQ Saucenbasis mit Essig, geschmolzener Butter, Eigelb, Lebensmittelfarbe und Vanilleextrakt glatt rühren.
3. Mehl mit Natron vermengen und dazumischen.
4. Eiweiß mit Staubzucker und Salz steif schlagen und unterheben.
5. Mit einem Löffel kleine Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen ca. 12-14 Minuten backen. Auskühlen lassen.
6. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
7. Milch, Zucker und Rum dazugeben. Masse so lange auf höchster Stufe aufschlagen, bis das gewünschte Volumen erreicht wird.
8. Geschmolzene Schokolade unterziehen.
9. In einen Spritzsack füllen und auf die Emojis dressieren.