



RED VELVET CAKE



QimiQ VORTEILE

- No content maintained
- No content maintained
- No content maintained



30



mittel

ZUTATEN FÜR 0 TORTENFORM, 26 CM Ø

FÜR DEN BODEN

150 g	QimiQ Sahne-Basis
200 g	Butter,
80 g	Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil)
100 g	Eigelb
150 g	Rote Rübe(n)
150 g	Eiweiß
220 g	Zucker
15 g	Weißweinessig
4 g	Salz
210 g	Mehl
10 g	Backpulver
12 g	Vanillezucker
40 g	Kakaopulver

FÜR DIE CREME

300 g	QimiQ Whip Konditorcreme
300 g	QimiQ Classic
200 g	Frischkäse
80 g	Zucker
120 g	Butter, geschmolzen

ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 160 °C vorheizen.
2. Für den Boden: Butter mit der Schokolade schmelzen. QimiQ Sahne-Basis mit Eigelb, geschmolzener Butter und Schokolade und den pürierten roten Rüben mischen. Eiweiß mit Zucker, Weißweinessig und Salz aufschlagen. Mehl, Vanillezucker, Backpulver und Kakaopulver vermengen und unter die Masse rühren und das Eiweiß unterheben. Im vorgeheizten Ofen bei 160 °C ca. 40 Minuten backen.
3. Für die Creme: Kaltes QimiQ Whip und QimiQ Classic mit dem Zucker glatt rühren. Frischkäse dazu geben und in einem Rührkessel aufschlagen. Geschmolzene Butter zügig unterrühren.
4. Den Boden in drei Teile schneiden, füllen und dekorieren.