



SCHOKOLADEKUCHEN



QimiQ VORTEILE

- Glasuren brechen nicht beim Schneiden
- Flaumige und saftige Konsistenz
- Kein schaumig schlagen der Butter notwendig



30



leicht

ZUTATEN FÜR 1 KASTENFORM(EN)

125 g QimiQ Sahne-Basis

200 g Butter, geschmolzen

9 Eigelb

170 g Staubzucker

200 g Schokolade, geschmolzen

9 Eiweiß

170 g Zucker

200 g Mehl

Butter, für die Form

Marillenmarmelade, zum Bestreichen

FÜR DIE SCHOKOLADEGLASUR

250 g QimiQ Classic

200 g Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil)

60 g Butter

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Sahne-Basis mit geschmolzener Butter, Eigelb, Staubzucker und geschmolzener Schokolade glatt rühren und ca. 30 Minuten kühlen.
2. Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen.
3. Eiweiß mit Zucker steif schlagen.
4. Kalte QimiQ Sahne-Basis-Mischung aufschlagen, Mehl zügig unterrühren und das geschlagene Eiweiß unterheben.
5. Masse in eine befettete Kastenform geben und im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen. Auskühlen lassen.
6. Marillenmarmelade temperieren und anschließend den Kuchen damit bestreichen.
7. Für die Glasur: QimiQ Classic mit Schokolade und Butter zusammen über Wasserdampf schmelzen und über dem Kuchen verteilen. Gut durchkühlen bis die Glasur fest ist.
8. **Tipp:** Kuchenmasse mit frisch abgeriebener Orangenschale verfeinern.