



VANILLE-WALDBEER-SCHNITTE / DESSERTKONZEPT



QimiQ VORTEILE

- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch



20



leicht

ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

FÜR DEN DUNKLEN BISKUIT 1 1/1 GASTRO-BACKBLECH

200 g Ei(er)

120 g Zucker

1 Prise(n) Salz

60 g Mehl

20 g Kakaopulver

30 ml Pflanzenöl

FÜR DIE CREME

250 g QimiQ Whip Sahne-Dessert Vanille, gekühlt

250 g QimiQ Classic, gekühlt

250 g Waldbeerpüree

70 Schlagsahne 36 % Fett

180 g Weiße Schokolade, geschmolzen

FÜR DAS GELEE

300 g Waldbeerpüree

3 Blatt Gelatine à 3 g,

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Biskuit: Eier, Zucker und Salz schaumig schlagen. Mehl und Kakaopulver vorsichtig unterheben. Das Öl zügig unterrühren. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 8-10 Minuten backen. Danach in drei Lagen schneiden.
3. Für die Creme: Kaltes QimiQ Whip Sahne-Dessert Vanille und QimiQ Classic zusammen leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
4. Waldbeerpüree und Schlagsahne dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Geschmolzene Schokolade dazumischen.
5. Einen Teil der Creme auf einer Lage Biskuitboden verteilen, die zweite Lage daraufsetzen. Diesen Vorgang wiederholen. Mit Creme abschließen und gut durchkühlen lassen.
6. Für das Gelee: Die Gelatine im kalten Wasser einweichen, danach in einem Topf schmelzen und zügig das Waldbeerpüree einrühren. Danach die Schnitte abgelifrieren.
7. **Tipp:** Mit frischhen Beeren dekorieren.