



MINI-RAHMGUGELHUPF IM GLAS

QimiQ **VORTEILE**



Tipps

Flaumige und saftige Konsistenz

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE RAHMGUGELHUPFE

180 g	QimiQ Sahne-Basis
180 g	Butter, geschmolzen
70 g	Frischkäse
100 g	Eigelb
6 g	Vanillezucker
150 g	Eiweiß
125 g	Kristallzucker
1 Prise(n)	Salz
160 g	Mehl
20 g	Maisstärke
6 g	Backpulver

FÜR DAS HOLLERMANDL

500 g	Zwetschken
90 g	Gelierzucker
500 g	Hollerbeeren
50 ml	roter Portwein
0.5 g	Zimt
0.5 g	Orange(n), Saft davon
0.5 g	Zitrone(n), Saft davon
0.25 g	Orange(n), Abrieb davon
15 g	Maisstärke

FÜR DEN GEEISTEN BOURBON-EIERLIKÖR

250 g	QimiQ Whip Konditorcreme
50 g	Pasteurisiertes Vollei
400 g	Schlagobers 36 % Fett
190 g	Eierlikör
60 g	Gelierzucker
20 g	Kristallzucker

FÜR DEN ESPRESSOSCHAUM

250 g	QimiQ Whip Sahne-Dessert Kaffee
125 g	Schlagobers 36 % Fett
1 cl	Kaffeelikör

ZUBEREITUNG

1. Für die Mini-Rahmgugelhupfe: QimiQ Sahne-Basis, geschmolzene Butter, Frischkäse, Eigelb und Vanillezucker gut vermischen. Eiweiß mit Zucker und Salz steif schlagen. Mehl, Maisstärke und Backpulver vermischen und zügig unter die QimiQ Sahne-Basis-Masse rühren. Nun das geschlagene Eiweiß vorsichtig unterheben. Die Masse in befettete Mini-Gugelhupfformen füllen und bei 180 °C (Umluft) für ca. 10 Minuten backen.
2. Für das Hollermandl: Alle Zutaten, bis auf die Stärke, in einen großen Topf füllen und aufkochen lassen. Maisstärke mit ganz wenig Wasser anrühren, zur Masse geben und diese damit binden. Hollermandl noch heiß in Einmachgläser füllen

- und diese verschließen. Das Hollermandl bei 100 °C (Umluft) mit viel Dampf im Backofen ca. 25–30 Minuten einkochen.
3. Für den geeisten Bourbon-Eierlikör: Alle Zutaten in einen Mixer (z.B. Thermomix) geben und fein mixen. Die Masse bei ca. -18 °C vollständig tiefkühlen.
 4. Für den Espressoschaum: Alle Zutaten in einem Messbecher mit einem Stabmixer fein mixen. In den 0,5-l-iSi® Dessert Whip durch iSi®-Trichter & Sieb füllen. Eine iSi®-Sahnekapsel aufschrauben und zu Beginn 3 bis 4 mal schütteln. Sollte die Masse zu flüssig sein, bei Bedarf nachschütteln.
 5. Anrichten: Zuerst das Hollermandl in ein Glas oder eine Schüssel geben, dann den Mini-Rahmgugelhupf daraufsetzen. In die Mitte des Gugelhupfes eine kleine Kugel Eierliköreis setzen und das Ganze mit dem Espressoschaum garnieren. Gerne können Sie das Dessert noch mit frischen Früchten und Minzblättern verfeinern.