KASTANIENSCHNITTE

QimiQ BENEFITS

INGREDIENTS FOR 10 PORTIONS

100 g	QimiQ Cream Base
6 ea	Egg yolk(s)
200 g	Kastanienpüree
100 g	Butter, liquid
100 g	Cake flour
6 ea	Egg white(s)
8 g	Salt
1 g	Pepper
0.5 g	Ground nutmeg, grated

METHOD

1. QimiQ Saucenbasis mit den Eidottern gut verrühren.
2. Die lauwarme, flüssige Butter langsam unterrühren.
3. Mehl, Pfeffer und Muskatnuss untermischen.
4. Eiweiß mit dem Salz steif schlagen und unterheben.
5. Die Masse auf einem Backblech ca. 2 cm hoch verteilen und im vorgeheitzten Backrohr 15-20 Minuten bei 175°C backen.