



AMARETTO-STOLLEN



Tips

Statt Amaretto kann auch jeder andere Likör verwendet werden.

Es können Formen nach Belieben verwendet werden. Z.B. auch Eiswürfelformen.

QimiQ BENEFITS

- Alkoholstabil
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Glasur bricht nicht beim Schneiden



INGREDIENTS FOR 12 SERVINGS

FÜR DEN STOLLEN

250 g	QimiQ Cream Base
250 g	Dark Chocolate
150 g	Roasted almonds, grated
150 g	Amarettini [Italian almond biscuits], grated
2 cl	Amaretto
1 pinch(es)	Salt
5 g	Vanilla sugar

FÜR DIE GLASUR

250 g	QimiQ Classic
200	Dark chocolate (40-60 % cocoa)
60 g	Butter

METHOD

1. QimiQ Sahne-Basis mit der Schokolade bei ca. 38 °C schmelzen.
2. Kühl stellen. Erkalte Masse in der Küchenmaschine aufschlagen.
3. Restliche Zutaten untermischen und die Masse in die Form füllen.
4. Im Kühlschrank durchkühlen lassen. Form stürzen.
5. Für die Schokoladeglasur: QimiQ Classic mit Schokolade und Butter zusammen über Wasserdampf schmelzen. Stollen mit Glasur überziehen.
6. Gekühlt lagern.