



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- No content maintained
- Un produit à la crème garantissant 100 % de réussite, il n'est pas possible de trop le battre
- Stable à l'alcool et aux acides



60



moyen

Conseils

INGRÉDIENTS POUR 6 PIÈCES

125 g	QimiQ Sauce Base
120 g	Beurre, fondu
120 g	Sucre
4	Œuf(s)
120 g	Petit-beurres, émiettés finement
20 g	Farine
120 g	Noisettes, moulues
1 paquet	Levure chimique
1 pointe(s)	Zeste d'orange
1 cs	Rhum
20 g	Poudre de cacao
	Beurre,
200 g	QimiQ Whip , réfrigéré
100 g	Sucre
250 g	de petits fruits rouges, surgelés
250 ml	Vin rouge
100 ml	Porto, rouge
2 cl	Rhum
50 ml	Jus d'orange
0.5 cc	Zeste d'orange
200 g	Fromage blanc, 10 % de matières grasses
30 g	Sucre

PRÉPARATION

1. content not maintained in this language
2. Für die Cupcakes QimiQ Saucenbasis, Butter, Zucker und Eier verrühren. Restliche Zutaten dazugeben und gut vermischen.
3. content not maintained in this language
4. content not maintained in this language
5. content not maintained in this language
6. content not maintained in this language