



SCHOKOLADEBROWNIES MIT KANDIERTEN ORANGEN UND MARCONA MANDELN



QimiQ AVANTAGES

- Les gâteaux gardent plus longtemps leur fraîcheur
- Les glaçages ne se cassent pas en les coupant
- Préparation simple et rapide



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 1 PLAQUE DE FOUR

420 g QimiQ Base crème

500 g Beurre, mou

1220 g Sucre cristallisé

300 g Œuf(s) complet(s)

250 g Poudre de cacao

820 g Farine tout usage

10 g Sel

400 g Glucose

10 g Essence de vanille

160 g , haché

100 g Orangeat, coupé fin

FÜR DIE GLASUR

350 g QimiQ Base crème

50 g Glucose

230 g Chocolat noir/ cacao

PRÉPARATION

1. Backofen auf 175 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. QimiQ Classic mit Butter, Zucker, Salz, Glukose und Vanilleextrakt über Wasserdampf schmelzen. Eier zügig unterrühren.
3. Kakaopulver mit Mehl vermengen und zügig unter die QimiQ-Mischung rühren. Gehackte Mandeln und Orangeat unter die Masse mischen.
4. Masse auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 35.-40 Minuten backen. Auskühlen lassen.
5. Für die Schokoladeglasur: QimiQ Classic mit Glukose und Schokolade über Wasserdampf schmelzen.
6. Brownies mit der Schokoladeglasur überziehen und in Stücke schneiden.