



PUFFREISKUCHEN



QimiQ AVANTAGES

- Flaumige und saftige Konsistenz
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité
- Économie de temps et de ressources



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONS

125 g QimiQ Sauce Base

250 g Œuf(s)

250 g Beurre, fondu

200 g Sucre

280 g

15 g Levure chimique

1 pincée Sel

5 g Zeste d'orange

50 g Noix, râpée

60 g riz soufflé

ZUM DEKORIEREN

300 g Glaçage de chocolat noir

40 g riz soufflé

30 g Perles de chocolat

PRÉPARATION

1. Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen.
2. Eier trennen. Eigelb, QimiQ Sahne-Basis und geschmolzene Butter gut verrühren.
3. Die Hälfte vom Zucker, Mehl, Backpulver, Salz, Orangenschale und Walnüsse dazugeben und unterrühren.
4. Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben.
5. Zum Schluss den Puffreis dazugeben und gut verrühren.
6. Masse in eine befettete Backform geben und im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen.
7. Nach dem Backen kurz abkühlen lassen. Mit Schokoladeglasur überziehen und mit Puffreis und Schokoladepern dekorieren.