



SCHOKOLADEKUCHEN



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

150 g QimiQ Sauce Base

5 Œuf(s), de taille moyenne

250 g Beurre, fondu

150 g Sucre

200 g Farine

20 g Fécule de maïs

15 g Levure chimique

50 g Poudre de cacao

5 g Sucre vanillé

1 pincée Sel

200 g Chocolat noir (40-60% de cacao), fondu

ZUM DEKORIEREN

300 g Glaçage de chocolat noir

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, Stärke, Backpulver, Kakaopulver, Vanillezucker und Salz unterrühren.
4. Geschmolzene Schokolade dazumischen.
5. Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben.
6. Masse in eine befettete Backform geben und im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen.
7. Nach dem Backen auskühlen lassen. Mit Schokoladeglasur überziehen und mit Schokoladepelren dekorieren.