



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- No content maintained
- No content maintained
- No content maintained



20



simplement

INGRÉDIENTS POUR 12 PIÈCES

FÜR DEN DUNKLEN BISKUIT 1 1/1 GASTRO-BACKBLECH

200 g Œuf(s)

120 g Sucre

1 pincée Sel

60 g Farine

20 g Poudre de cacao

30 ml Huile végétale

250 g QimiQ Whip Vanille, réfrigéré

250 g QimiQ Base crème, réfrigéré

250 g

70 Crème fouettée 36% de matière grasse

180 g Chocolat blanc, fondu

300 g

3 Feuille(s) de gélatine à 3 g,

PRÉPARATION

1. content not maintained in this language
2. Für den Biskuit: Eier, Zucker und Salz schaumig schlagen. Mehl und Kakaopulver vorsichtig unterheben. Das Öl zügig unterrühren. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 8-10 Minuten backen. Danach in drei Lagen schneiden.
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
7. content not maintained in this language