



# KASTANIENSCHNITTE

QimiQ AVANTAGES



## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

<b>100 g</b>	QimiQ Sauce Base
<b>6 pièce(s)</b>	Jaune(s) d'œuf
<b>200 g</b>	
<b>100 g</b>	Beurre, liquide
<b>100 g</b>	Farine à gâteaux
<b>6 pièce(s)</b>	Blanc(s) d'œuf
<b>8 g</b>	Sel
<b>1 g</b>	Poivre
<b>0.5 g</b>	Noix de muscade, râpée

## PRÉPARATION

1. QimiQ Saucenbasis mit den Eidottern gut verrühren.
2. Die lauwarme, flüssige Butter langsam unterrühren.
3. Mehl, Pfeffer und Muskatnuss untermischen.
4. Eiweiß mit dem Salz steif schlagen und unterheben.
5. Die Masse auf einem Backblech ca. 2 cm hoch verteilen und im vorgeheizten Backrohr 15-20 Minuten bei 175°C backen.