



# AMARETTO-STOLLEN



## Conseils

Statt Amaretto kann auch jeder andere Likör verwendet werden.

Es können Formen nach Belieben verwendet werden. Z.B. auch Eiswürfelformen.

## QimiQ AVANTAGES

- Alkoholstabil
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Glasur bricht nicht beim Schneiden



## INGRÉDIENTS POUR 12 PIÈCES

### FÜR DEN STOLLEN

250 g QimiQ Sauce Base

250 g

150 g Amandes, grillées, râpée

150 g Amaretti, râpée

2 cl Amaretto

1 pincée Sel

5 g Sucre vanillé

### FÜR DIE GLASUR

250 g QimiQ Base crème

200 Chocolat noir (40-60% de cacao)

60 g Beurre

## PRÉPARATION

1. QimiQ Sahne-Basis mit der Schokolade bei ca. 38 °C schmelzen.
2. Kühl stellen. Erkaltete Masse in der Küchenmaschine aufschlagen.
3. Restliche Zutaten untermischen und die Masse in Formen füllen.
4. Im Kühlschrank durchkühlen lassen. Form stürzen.
5. Für die Schokoladeglasur: QimiQ Classic mit Schokolade und Butter zusammen über Wasserdampf schmelzen. Stollen mit Glasur überziehen.
6. Gekühlt lagern.