



# SCHOKOKUCHEN

## QimiQ AVANTAGES



simplement



### INGRÉDIENTS POUR 1 KOUGLOF

<b>250</b>	QimiQ Sauce Base
<b>220 g</b>	Beurre, fondu
<b>5</b>	Jaune(s) d'œuf
<b>1 paquet</b>	Sucre vanillé
<b>5</b>	Blanc(s) d'œuf
<b>220 g</b>	Sucre
<b>1 pincée</b>	Sel
<b>0.5 paquet</b>	Levure chimique
<b>250 g</b>	Farine, sans levure
<b>25 g</b>	Poudre de cacao
	Beurre, pour le moule
	Sucre, pour le moule

### PRÉPARATION

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
2. QimiQ Sahne-Basis, geschmolzene Butter, Eigelb und Vanillezucker gut vermischen.
3. Eiweiß mit Zucker und Salz steif schlagen.
4. Backpulver, Mehl und Kakaopulver vermischen, zügig unter die QimiQ Mischung rühren und das geschlagene Eiweiß vorsichtig unterheben.
5. Die Masse in eine befettete und bezuckerte Form füllen und 40-45 Minuten backen.
6. Tipp: Mit pinker Glasur überziehen und verzieren.