



SCHOKOKUCHEN

QimiQ AVANTAGES



simplement



INGRÉDIENTS POUR 1 KOUGLOF

250	QimiQ Sauce Base
220 g	Beurre, fondu
5	Jaune(s) d'œuf
1 paquet	Sucre vanillé
5	Blanc(s) d'œuf
220 g	Sucre
1 pincée	Sel
0.5 paquet	Levure chimique
250 g	Farine, sans levure
25 g	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.