



GEBACKENER SCHOKOLADEKUCHEN MIT HIMBEEREN

QimiQ AVANTAGES

- Stable à la cuisson
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Les garnitures sont plus fermes et stables
- Stable à la congélation



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

FÜR DEN TEIG

250 g Beurre
250 g Sucre
50 g Œuf(s) complet(s)
400 g Farine tout usage
4 g Levure chimique
30 g Poudre de cacao
30 g Rhum

FÜR DIE SCHOKOLADEFÜLLUNG

80 g QimiQ Base crème, non réfrigéré
70 g Sucre
180 g Œuf(s) complet(s)
90 g Jaune(s) d'œuf
180 g Beurre
300 g

FÜR DIE HIMBEEREN

250 g Framboises, surgelées
35 g Sucre
2 g
25 g Eau-de-vie de framboises
0.5 cc Féculé de maïs

FÜR DIE SCHOKOLADEGLASUR

300 g Lait
160 g QimiQ Base crème
60 g Eau
50 g Sucre
50 g Poudre de cacao
80 g Sirop de glucose
360 g
12 g

PRÉPARATION

1. Für den Teig: Butter und Zucker schaumig schlagen. Vollei begeben und gut verrühren.
2. Mehl, Backpulver, Kakaopulver und Rum begeben und zu einem Teig kneten.
3. Teig 2 cm dünn ausrollen und in ein hohes, mit Backpapier belegtes Schnittenblech legen.
4. Für die Schokoladefüllung: QimiQ Classic mit Zucker, Vollei und Eigelb schaumig schlagen.
5. Butter mit Kuvertüre schmelzen, gut vermischen und nicht zu warm unter die QimiQ Masse heben.

6. Masse mit dem Spritzsack in die mit Schokoladeteig ausgelegte Form bis zum Rand füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 160°C (Umluftofen) ca. 12-15 Minuten backen. Auskühlen lassen.
7. Für die Himbeeren: Himbeeren in einem Topf langsam ohne umrühren erhitzen. Zucker und Pektin mischen, zu den Himbeeren geben und vorsichtig umrühren.
8. Himbeergeist mit Stärke mischen, zu den Himbeeren geben und kurz aufkochen lassen. Abkühlen und auf dem Kuchen verteilen. Gut kühlen.
9. Für die Schokoladeglasur: Milch, QimiQ Classic, Wasser, Zucker, Kakaopulver und Glucosesirup aufkochen. Durch ein feines Sieb passieren.
10. Kuvertüre begeben, auflösen und mischen. Aufgelöste Gelatine begeben und verrühren. Auskühlen lassen, aufmixen und den Kuchen glacieren.