



# GEBACKENE SCHOKOLADETOPPING



## QimiQ VANTAGGI

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Vermindert Hautbildung und Verfärbung und ermöglicht daher eine längere Präsentationszeit



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 797 G

**502 g** QimiQ Classic

**100 g** Cioccolato nero (40-60% di cacao)

**28 g** Cacao in polvere

**45 g** Burro

**71 g** Zucchero

**35** Amaretto

**16 g** Bianco dell'uovo in polvere

## PREPARAZIONE

1. QimiQ Classic, Schokolade, Kakaopulver, Butter, Zucker und Likör auf 75° C unter ständigem Rühren erwärmen.
2. In Plastikbeutel abfüllen und gut kühlen.
3. In die kalte Masse das Eiweißpulver gut einrühren.
4. Kleine Mürbteigschalen bis zur Hälfte füllen, mit gebundene Früchten nach Geschmack auffüllen, und im Ofen bei 180° C ca. 12-15 Minuten backen.