



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ VANTAGGI

- No content maintained
- No content maintained



25



sempliment

INGREDIENTI PER 15 FORMRINGE Ø 8 CM

| | |
|--------------|---------------------|
| 50 g | QimiQ Classic |
| 100 g | Uovo (Uova) |
| 200 g | Zucchero |
| 1 | Sale |
| 50 g | Burro |
| 40 g | Panna acida |
| 340 g | Banana (Banane) |
| 10 g | Essenza di vaniglia |
| 225 g | Farina |
| 5 g | |
| 130 g | Cioccolato, |
| 1 | Burro, |
| 1 | Farina, |
| 225 g | QimiQ Classic, |
| 150 g | Zucchero |
| 35 g | Maizena |
| 15 g | Zucchero vanigliato |
| 350 g | Formaggio fresco |
| 100 g | Yogurt naturale |
| 150 g | Uovo (Uova) |
| 50 | Succo di limone |
| 2 g | Scorza di limone, |
| 450 g | Mirtillo nero |

PREPARAZIONE

1. content not maintained in this language
2. content not maintained in this language
3. content not maintained in this language
4. content not maintained in this language
5. content not maintained in this language
6. content not maintained in this language
7. content not maintained in this language
8. Restliche Zutaten mit einem Stabmixer vermischen. Zum Schluss die trockenen Zutaten untermixen.
9. Aus dem Bananenbrot mit Dessertringen Kreise ausstechen und darin liegen lassen. Frischkäsefüllung ca. 2 cm dick darauf verteilen.
10. Im vorgeheizten Backofen bei 90-100 °C (Umluft) ca. 35 Minuten backen. Auskühlen lassen.
11. Die Heidelbeeren auf der Frischkäsefüllung platzieren und die Dessertringe vorsichtig entfernen. Die Cupcakes mit dem

Bananenbrot nach unten in einer Pfanne mit Butter kurz anbraten und mit Vanilleeis servieren.