



TILAK -TEEKUCHEN



QimiQ VANTAGGI

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Längere Präsentationszeit
- Kürzere Produktionszeiten
- Zeit- und Ressourcenersparnis



15



semplicement

INGREDIENTI PER 10

FÜR DEN TEIG

1200 g	Burro,
1200 g	Zucchero
600 g	QimiQ Classic,
40	Uovo (Uova)
1400 g	Pan di Spagna con cioccolato, cotto,
240 g	Farina
1200 g	Nocciole,
100 g	Livieto
20 g	Cannella,
10 g	Sale

PREPARAZIONE

1. Weiche Butter, Zucker und ungekühltes QimiQ Classic in der Küchenmaschine gut verrühren.
2. Restliche Zutaten dazumischen.
3. Backbleche mit Backpapier auslegen und Masse ca. 1 cm dick auftragen.
4. Im Backofen bei 160° C ca. 20-25 Minuten backen.