



GEWÜRZSCHNITTE MIT WEISSER SCHOKOLADE (HAAS)



QimiQ VANTAGGI

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Vermindert Verfärbungen (AFI)



25



semplicement

INGREDIENTI PER 1 VIERECKIGE BACKFORM

FÜR DEN TEIG

125 g	QimiQ Classic,
125 g	Burro,
125 g	Zucchero
2 Stück	Uovo (Uova)
1	Haas Vanillinzucker
125 g	Rivestimento di cioccolato fondente Haas,
125 g	Farina
1	Haas Livieto in polvere
1	Spezie per panpepato
	Zenzero in polvere

FÜR DIE CREME

250 g	QimiQ Classic,
200 g	Haas Weiße Schokolade Kuvertüre,
250	Panna, 36 % di grassi,
	Scorza d'arancia,
	Pistacchio,

PREPARAZIONE

1. Backofen auf 160°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Kuchenboden ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
3. Butter, Zucker, Eier und Vanillezucker schaumig schlagen. Geschmolzene Kuvertüre und danach QimiQ Classic dazugeben. Mehl, Backpulver, Lebkuchengewürz und Ingwerpulver vermischen und vorsichtig unterheben.
4. Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.
5. Für die Creme ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren und mit geschmolzener Kuvertüre vermengen. Geschlagene Sahne und Orangenschale unterheben.
6. Ausgekühlten Schnittenboden durchschneiden und mit der Hälfte der Creme füllen. Die restliche Creme zum Aufdressieren verwenden.
7. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).