



SCHOKOBRANDTEIGKRAPFERL MIT RIBISELSCHAUM

QimiQ VANTAGGI

- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



25



semplicement

INGREDIENTI PER 20

FÜR DEN BRANDTEIG

250	Aqua
80 g	Burro
50 g	Cioccolato nero (40-60% di cacao)
	Sale
2	Zucchero
200 g	Farina
1	Cacao in polvere
5	Uovo (Uova)
1 TL, gestr.	Livieto

FÜR DEN RIBISELSCHAUM

250 g	QimiQ Classic,
150 g	Ricotta, 20 % di grassi
180 g	Marmellata di ribes rosso,
20 g	Zucchero a velo
150	Panna, 36 % di grassi,
	Zucchero a velo, zum Bestreuen

PREPARAZIONE

1. Backofen auf 200° C vorheizen (Ober- und Unterhitze).
2. Für den Brandteig Wasser mit Butter, Schokolade, Salz und Zucker aufkochen und solange kochen, bis die Schokolade geschmolzen ist. Mehl mit Kakaopulver vermischen und dazugeben. Nun kräftig rühren, bis sich der Teig vom Boden löst. Vom Herd nehmen und den Teig überkühlen lassen. Eier versprudeln und langsam in den Teig einarbeiten. Zuletzt das Backpulver unterrühren.
3. Teig in einen Spritzsack füllen. Krapferl auf ein mit Backpapier belegtes Backblech dressieren.
4. Krapferl im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen, durchschneiden, auseinanderklappen und auskühlen lassen.
5. Für den Ribiselschaum ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Topfen, Ribiselmarmelade und Staubzucker dazugeben und gut vermischen. Zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben.