



RED VELVET CUPCAKES



QimiQ VANTAGGI

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne
- Backwaren bleiben länger saftig und frisch



15



semplicement

INGREDIENTI PER 1000 G

FÜR DIE CUPCAKES

110 g	QimiQ Sauce Base
178 g	All-purpose flour
12 g	
10 g	Cacao in polvere
116 g	Zucchero
41 g	Uovo (Uova)
120	Olio vegetale
110	Latticello
8.5 g	Nielsen-Massey Bourbon Vanilla Paste
24 g	
12	Aceto

FÜR DAS TOPPING

85.5 g	QimiQ Classic,
85.5 g	QimiQ Whip,
34 g	Zucchero
3.4	Succo di limone
5 g	Essenza di vaniglia
12 g	
14 g	
5.8 g	
10 g	Cioccolato nero (40-60% di cacao),

PREPARAZIONE

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
2. Mehl, Natron und Kakaopulver vermengen.
3. Eier mit Zucker schaumig schlagen und die QimiQ Saucenbasis nach und nach dazugeben.
4. Öl langsam einrühren. Buttermilch, Vanillepaste, Lebensmittelfarbe und Essig dazumischen.
5. Auf niedriger Stufe rühren und die trockenen Zutaten nach und nach dazugeben.
6. Masse in befettete Muffinformen geben und im vorgeheizten Backofen ca. 18 Minuten backen.
7. Für das Schokoladetopping: Kaltes QimiQ Whip und QimiQ Classic mit dem Zucker leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
8. Zitronensaft, Vanilleextrakt und Kornsirup dazugeben.
9. Kakapulver und Milchpulver vermengen und nach und nach dazugeben.
10. Geschmolzene Schokolade unterziehen und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
11. Creme in einen Spritzbeutel füllen und auf die Cupcakes dressieren. Mit Beeren und Staubzucker dekorieren und

servieren.