



PUFFFREISKUCHEN



QimiQ VANTAGGI

- Flaumige und saftige Konsistenz
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Zeit- und Ressourcenersparnis



15



semplicement

INGREDIENTI PER 12

125 g QimiQ Sauce Base

250 g Uovo (Uova)

250 g Burro,

200 g Zucchero

280 g

15 g Lievito

1 Sale

5 g Scorza d'arancia

50 g Noci,

60 g Puffreis

ZUM DEKORIEREN

300 g Glassa di cioccolato nero

40 g Puffreis

30 g Perle di cioccolato

PREPARAZIONE

1. Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen.
2. Eier trennen. Eigelb, QimiQ Sahne-Basis und geschmolzene Butter gut verrühren.
3. Die Hälfte vom Zucker, Mehl, Backpulver, Salz, Orangenschale und Walnüsse dazugeben und unterrühren.
4. Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben.
5. Zum Schluss den Puffreis dazugeben und gut verrühren.
6. Masse in eine befettete Backform geben und im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen.
7. Nach dem Backen kurz abkühlen lassen. Mit Schokoladeglasur überziehen und mit Puffreis und Schokoladepern dekorieren.