



SCHOKOLADEKUCHEN



QimiQ VANTAGGI

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



15



semplicement

INGREDIENTI PER 12

150 g	QimiQ Sauce Base
5	Uovo (Uova),
250 g	Burro,
150 g	Zucchero
200 g	Farina
20 g	Maizena
15 g	Livieto
50 g	Cacao in polvere
5 g	Zucchero vanigliato
1	Sale
200 g	Cioccolato nero (40-60% di cacao),

ZUM DEKORIEREN

300 g	Glassa di cioccolato nero
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, Stärke, Backpulver, Kakaopulver, Vanillezucker und Salz unterrühren.
4. Geschmolzene Schokolade dazumischen.
5. Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben.
6. Masse in eine befettete Backform geben und im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen.
7. Nach dem Backen auskühlen lassen. Mit Schokoladeglasur überziehen und mit Schokoladepерlen dekorieren.