



QimiQ VANTAGGI

- No content maintained
- No content maintained
- No content maintained



40



sempliment

INGREDIENTI PER 1

FÜR DEN SCHOKOLADE-TORTENBODEN

6 Uovo (Uova)

180 g Zucchero

1 Zucchero vanigliato

1 Sale

40 g Maizena

100 g Farina,

40 g Cacao in polvere

30 Olio di girasole

Burro,

150 g ,

190 g ,

6 g Polvere per budino

500 g QimiQ Whip,

100 g Panna acida, 15 % di grassi

90 g Zucchero

2 cl Kirsch [‘acquavite di ciliegie]

150 g Cioccolato nero (40-60% di cacao),

100 g Nougat,

PREPARAZIONE

1. Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Boden: Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren.
3. Maisstärke, Mehl und Kakao gemeinsam in die Eiermasse sieben.
4. Zum Schluss das Öl begeben.
5. In eine befettete Tortenform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 30-35 Minuten backen.
6. content not maintained in this language
7. content not maintained in this language
8. content not maintained in this language
9. content not maintained in this language
10. content not maintained in this language
11. **Tipp:** Mit frischen Minzblättern dekorieren.