



RED VELVET CAKE



QimiQ VANTAGGI

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



30



medio

INGREDIENTI PER 0

FÜR DEN BODEN

150 g	QimiQ Sauce Base
200 g	Burro,
80 g	Cioccolato nero (40-60% di cacao)
100 g	Tuorlo d'uovo
150 g	Barbabietola
150 g	Bianco dell'uovo
220 g	Zucchero
15 g	Aceto di vino bianco
4 g	Sale
210 g	Farina
10 g	Livieto
12 g	Zucchero vanigliato
40 g	Cacao in polvere

FÜR DIE CREME

300 g	QimiQ Whip
300 g	QimiQ Classic
200 g	Formaggio fresco
80 g	Zucchero
120 g	Burro,

PREPARAZIONE

1. Ofen auf 160 °C vorheizen.
2. Für den Boden: Butter mit der Schokolade schmelzen. QimiQ Sahne-Basis mit Eigelb, geschmolzener Butter und Schokolade und den pürierten roten Rüben mischen. Eiweiß mit Zucker, Weißweinessig und Salz aufschlagen. Mehl, Vanillezucker, Backpulver und Kakaopulver vermengen und unter die Masse rühren und das Eiweiß unterheben. Im vorgeheizten Ofen bei 160 °C ca. 40 Minuten backen.
3. Für die Creme: Kaltes QimiQ Whip und QimiQ Classic mit dem Zucker glatt rühren. Frischkäse dazu geben und in einem Rührkessel aufschlagen. Geschmolzene Butter zügig unterrühren.
4. Den Boden in drei Teile schneiden, füllen und dekorieren.