



MARMORKUCHEN



QimiQ VANTAGGI

- Leichter Genuss bei weniger Cholesterin
- Längere Präsentationszeit



25



semplicem

INGREDIENTI PER 12

125 g QimiQ Classic,

200 g Burro,

200 g Zucchero

1 Zucchero vanigliato

3 Tuorlo d'uovo

3 Bianco dell'uovo

210 g Farina, griffig

0.5 Livieto

20 g Cacao in polvere

Burro, für die Backform

Farina, für die Backform

PREPARAZIONE

1. Backofen auf 175 °C (Umluft) vorheizen.
2. Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Eigelb langsam dazugeben und gemeinsam schaumig rühren.
3. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren, dazugeben und gut vermischen.
4. Eiweiß steif schlagen.
5. Mehl mit Backpulver vermischen und unter die Eigelbmasse heben.
6. Geschlagenes Eiweiß vorsichtig unterheben.
7. Die Hälfte der Masse in die vorbereitete Form einfüllen. In den Rest der Masse Kakao einsieben und vorsichtig unterheben. Die Kakaomasse auf die helle Masse geben.
8. Kuchen in der Mitte des vorgeheizten Backofens ca. 50 Minuten backen.