



BIENENSTICH (QCV)



QimiQ VANTAGGI

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Teig bleibt länger saftig
- Einfache und schnelle Zubereitung



40



semplicement

Suggerimenti

Mit Staubzucker bestreuen.

INGREDIENTI PER 1

FÜR DEN HEFETEIG

300 g	Farina per torte
1	Sale
40 g	Zucchero
1	Zucchero vanigliato
1	Limone (Limoni),
240	Latte
42	
2	Uovo (Uova)
60 g	Burro

FÜR DIE FLORENTINER-MASSE

100 g	Burro
40 g	Miele
60	Latte
100 g	Zucchero
180 g	

FÜR DIE FÜLLUNG

500	QimiQ Classic Vaniglia,
120 g	Zucchero
350	,

PREPARAZIONE

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Hefeteig: Mehl mit Salz, Zucker und Zitronenabrieb vermengen.
3. Milch leicht erwärmen, Zucker und Vanillezucker dazugeben. Hefe zerbröseln und in der Milch auflösen.
4. Milchlösung zusammen mit den Eiern und der Butter zum Mehl geben und gut kneten bis sich der Teig von der Schüssel löst.
5. Zu einem glatten Teig kneten und ca. 60 Minuten gehen lassen.
6. Den Teig ausrollen und auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen. Danach den Teig weitere 40 Minuten rasten lassen.
7. Für die Florentiner-Masse: Butter, Honig, Milch und Zucker langsam erhitzen und anschließend die Mandeln beimengen. Mandelmasse auf den Teig streichen und im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen. Auskühlen lassen.
8. Für die Füllung: QimiQ Classic Vanille glatt rühren, Zucker dazumischen und geschlagene Sahne unterheben.
9. Den ausgekühlten Boden in 2 Lagen schneiden, die Creme auf der unteren Lage verteilen und die obere Lage daraufsetzen.
10. Mindestens 4-6 Stunden durchkühlen.