



QimiQ VANTAGGI

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



30



sempliment

INGREDIENTI PER 1

FÜR DEN BODEN

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,
	Farina,
250 g	QimiQ Whip Vaniglia,
150 g	QimiQ Classic,
80 g	Mascarpone
80 g	Zucchero

PREPARAZIONE

1. content not maintained in this language
2. Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren. Maisstärke, Mehl und Kakaopulver gemeinsam in die Eimasse sieben. Zum Schluss das Öl begeben.
3. In eine befettete und bemehlte Tortenform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 35-40 Minuten backen. Auskühlen lassen und in 2 Lagen schneiden.
4. content not maintained in this language
5. content not maintained in this language
6. content not maintained in this language
7. **Tipp:** Erdbeeren unter die Creme mischen.