



# KASTANIENSCHNITTE

QimiQ VANTAGGI



## INGREDIENTI PER 10

<b>100 g</b>	QimiQ Sauce Base
<b>6 Stück</b>	Tuorlo d'uovo
<b>200 g</b>	
<b>100 g</b>	Burro, flüssig
<b>100 g</b>	Farina per torte
<b>6 Stück</b>	Bianco dell'uovo
<b>8 g</b>	Sale
<b>1 g</b>	Pepe
<b>0.5 g</b>	Noce moscata,

## PREPARAZIONE

1. QimiQ Saucenbasis mit den Eidottern gut verrühren.
2. Die lauwarme, flüssige Butter langsam unterrühren.
3. Mehl, Pfeffer und Muskatnuss untermischen.
4. Eiweiß mit dem Salz steif schlagen und unterheben.
5. Die Masse auf einem Backblech ca. 2 cm hoch verteilen und im vorgeheizten Backrohr 15-20 Minuten bei 175°C backen.