



AMARETTO-STOLLEN



Suggerimenti

Statt Amaretto kann auch jeder andere Likör verwendet werden.

Es können Formen nach Belieben verwendet werden. Z.B. auch Eiswürfelformen.

QimiQ VANTAGGI

- Alkoholstabil
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Glasur bricht nicht beim Schneiden



INGREDIENTI PER 12

FÜR DEN STOLLEN

250 g QimiQ Sauce Base

250 g

150 g Mandorle, tostata,

150 g Amarettini,

2 cl Amaretto

1 Sale

5 g Zuccherio vanigliato

FÜR DIE GLASUR

250 g QimiQ Classic

200 Cioccolato nero (40-60% di cacao)

60 g Burro

PREPARAZIONE

1. QimiQ Sahne-Basis mit der Schokolade bei ca. 38 °C schmelzen.
2. Kühl stellen. Erkalte Masse in der Küchenmaschine aufschlagen.
3. Restliche Zutaten untermischen und die Masse in Formen füllen.
4. Im Kühlschrank durchkühlen lassen. Form stürzen.
5. Für die Schokoladeglasur: QimiQ Classic mit Schokolade und Butter zusammen über Wasserdampf schmelzen. Stollen mit Glasur überziehen.
6. Gekühlt lagern.