



SCHOKOKUCHEN

QimiQ VANTAGGI



semplicement



INGREDIENTI PER 1

250 QimiQ Sauce Base

220 g Burro,

5 Tuorlo d'uovo

1 Zucchero vanigliato

5 Bianco dell'uovo

220 g Zucchero

1 Sale

0.5 Lievito

250 g Farina,

25 g Cacao in polvere

Burro, für die Backform

Zucchero, für die Backform

PREPARAZIONE

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
2. QimiQ Sahne-Basis, geschmolzene Butter, Eigelb und Vanillezucker gut vermischen.
3. Eiweiß mit Zucker und Salz steif schlagen.
4. Backpulver, Mehl und Kakaopulver vermischen, zügig unter die QimiQ Mischung rühren und das geschlagene Eiweiß vorsichtig unterheben.
5. Die Masse in eine befettete und bezuckerte Form füllen und 40-45 Minuten backen.
6. Tipp: Mit pinker Glasur überziehen und verzieren.