



# GEBACKENER SCHOKOLADEKUCHEN MIT HIMBEEREN

## QimiQ VANTAGGI

- Backstabil (AFI)
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Füllungen werden fester und stabiler
- Tiefkühlstabil



25



semplicement

## INGREDIENTI PER 10

### FÜR DEN TEIG

250 g Burro  
250 g Zucchero  
50 g Uovo intero  
400 g All-purpose flour  
4 g Livieto  
30 g Cacao in polvere  
30 g Rum

### FÜR DIE SCHOKOLADEFÜLLUNG

80 g QimiQ Classic,  
70 g Zucchero  
180 g Uovo intero  
90 g Tuorlo d'uovo  
180 g Burro  
300 g

### FÜR DIE HIMBEEREN

250 g Lampioni, surgelati  
35 g Zucchero  
2 g  
25 g Aquavite di lamponi  
0.5 Maizena

### FÜR DIE SCHOKOLADEGLASUR

300 g Latte  
160 g QimiQ Classic  
60 g Aqua  
50 g Zucchero  
50 g Cacao in polvere  
80 g Sciroppo di glucosio  
360 g  
12 g

## PREPARAZIONE

1. Für den Teig: Butter und Zucker schaumig schlagen. Vollei begeben und gut verrühren.
2. Mehl, Backpulver, Kakaopulver und Rum begeben und zu einem Teig kneten.
3. Teig 2 cm dünn ausrollen und in ein hohes, mit Backpapier belegtes Schnittenblech legen.
4. Für die Schokoladefüllung: QimiQ Classic mit Zucker, Vollei und Eigelb schaumig schlagen.
5. Butter mit Kuvertüre schmelzen, gut vermischen und nicht zu warm unter die QimiQ Masse heben.
6. Masse mit dem Spritzsack in die mit Schokoladeteig ausgelegte Form bis zum Rand füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 160°C (Umluftofen) ca. 12-15 Minuten backen. Auskühlen lassen.
7. Für die Himbeeren: Himbeeren in einem Topf langsam ohne umrühren erhitzen. Zucker und Pektin mischen, zu den

Himbeeren geben und vorsichtig umrühren.

8. Himbeergeist mit Stärke mischen, zu den Himbeeren geben und kurz aufkochen lassen. Abkühlen und auf dem Kuchen verteilen. Gut kühlen.
9. Für die Schokoladeglasur: Milch, QimiQ Classic, Wasser, Zucker, Kakaopulver und Glucosesirup aufkochen. Durch ein feines Sieb passieren.
10. Kuvertüre begeben, auflösen und mischen. Aufgelöste Gelatine begeben und verrühren. Auskühlen lassen, aufmixen und den Kuchen glacieren.