



EMOJI WHOOPIE PIES



QimiQ BENEFITS

- Baked goods remain moist for longer
- Quick and easy preparation



INGREDIENTS FOR 10 SERVINGS

FOR THE PASTRY

300 g	QimiQ Sauce Base
1 tbsp	Vinegar
200 g	Butter, softened
3	Egg yolk(s)
1.2 g	Yellow food coloring
2 g	Vanilla extract
400 g	AP Flour, plain
8 g	Baking soda
3	Egg white(s)
250 g	Powdered sugar
1 pinch(es)	Salt
250 g	QimiQ Whip
80 ml	Milk
50 g	Sugar
2 cl	Rum
170 g	Dark chocolate (40-60 % cocoa)

METHOD

1. Preheat the oven to 350 °F (conventional oven).
2. For the pastry: mix the QimiQ Sauce Base with the vinegar, melted butter, egg yolk, food colouring and vanilla extract.
3. Combine the flour with the baking soda and mix into the QimiQ mixture.
4. Whisk the egg whites with the powdered sugar and salt until stiff.
5. Place small heaps onto a baking sheet lined with baking paper and bake in the preheated oven for approx. 12-14 minutes. Allow to cool.
6. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
7. Milch, Zucker und Rum dazugeben. Masse so lange auf höchster Stufe aufschlagen, bis das gewünschte Volumen erreicht wird.
8. Geschmolzene Schokolade unterziehen.
9. In einen Spritzsack füllen und auf die Emojis dressieren.