



# RED VELVET CAKE



## QimiQ BENEFITS

- No content maintained
- No content maintained
- No content maintained



30



medium

## INGREDIENTS FOR 0 CAKE TIN 26 CM Ø

### FÜR DEN BODEN

<b>150 g</b>	QimiQ Sauce Base
<b>200 g</b>	Butter,
<b>80 g</b>	Dark chocolate (40-60 % cocoa)
<b>100 g</b>	Egg yolk(s)
<b>150 g</b>	Red beet(s)
<b>150 g</b>	Egg white(s)
<b>220 g</b>	Sugar
<b>15 g</b>	White wine vinegar
<b>4 g</b>	Salt
<b>210 g</b>	AP Flour
<b>10 g</b>	Baking powder
<b>12 g</b>	Vanilla sugar
<b>40 g</b>	Cocoa powder

### FÜR DIE CREME

<b>300 g</b>	QimiQ Whip
<b>300 g</b>	QimiQ Classic
<b>200 g</b>	Cream cheese
<b>80 g</b>	Sugar
<b>120 g</b>	Butter, melted

## METHOD

1. Ofen auf 160 °C vorheizen.
2. Für den Boden: Butter mit der Schokolade schmelzen. QimiQ Sahne-Basis mit Eigelb, geschmolzener Butter und Schokolade und den pürierten roten Rüben mischen. Eiweiß mit Zucker, Weißweinessig und Salz aufschlagen. Mehl, Vanillezucker, Backpulver und Kakaopulver vermengen und unter die Masse rühren und das Eiweiß unterheben. Im vorgeheizten Ofen bei 160 °C ca. 40 Minuten backen.
3. Für die Creme: Kaltes QimiQ Whip und QimiQ Classic mit dem Zucker glatt rühren. Frischkäse dazu geben und in einem Rührkessel aufschlagen. Geschmolzene Butter zügig unterrühren.
4. Den Boden in drei Teile schneiden, füllen und dekorieren.