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

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

FÜR DIE CREME

300 g	QimiQ Whip
300 g	QimiQ Classic
200 g	Cream cheese
80 g	Sugar
120 g	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.