



OPERA-SCHNITTE



QimiQ BENEFITS

- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Voller Geschmack bei weniger Fett und weniger Cholesterin
- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne



20



easy

INGREDIENTS FOR 10 SLICES

FÜR DEN MANDELBODEN 2 1/1 GASTRO-BACKBLECH

185 g Powdered sugar

185 g Almonds, ground

50 g AP Flour

5 Egg white(s)

1 pinch(es) Salt

25 g Sugar

5 Whole egg(s)

25 g Butter, fluid

FÜR DIE GANACHE

300 g QimiQ Classic

300 g Dark chocolate (40-60 % cocoa)

80 g Butter

FÜR DIE CREME

250 g QimiQ Whip Coffee, chilled

250 g QimiQ Classic, chilled

150 Whipping cream 36 % fat

170 g Mascarpone

80 g Sugar

20 g Instant coffee powder

150 g Butter

FÜR DIE SCHOKOLADEGLASUR

250 g QimiQ Classic

200 g Chocolate

60 g Butter

METHOD

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Mandelboden: Staubzucker mit Mandelgrieß und Mehl vermengen.
3. Eiweiß mit Salz halbstief schlagen. Den Zucker nach und nach langsam dazugeben und steif schlagen.
4. Vollei unter die Mehl-Mandelgrieß-Mischung rühren und das geschlagene Eiweiß unterheben. Zum Schluss die geschmolzene Butter beimengen.
5. Masse auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche dünn auftragen und im vorgeheizten Backofen ca. 8-10 Minuten backen. Auskühlen lassen.
6. Die beiden Böden der Länge nach halbieren und den ersten Teil in einen Rahmen setzen.
7. Für die Ganache: Schokolade und Butter über Wasserdampf schmelzen und danach das QimiQ Classic nach und nach beimengen.

8. Für die Creme: Kaltes QimiQ Whip Kaffee mit QimiQ Classic leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird. Sahne, Mascarpone, Zucker und Löscaffeepulver dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Anschließend die geschmolzene, gut temperierte Butter zügig der Masse beimengen.
9. Einen Teil der Ganache auf dem Boden verteilen. Danach eine Schicht Creme darauf verteilen. Den nächsten Boden darauflegen und wieder mit Ganache und Creme bedecken. Mit dem 3. Boden abschließen und die restliche Ganache darauf streichen. Gut durchkühlen lassen.
10. Für die Schokoladeglasur: QimiQ Classic zusammen mit der Schokolade und Butter schmelzen. Schnitten mit Schokoladeglasur überziehen und gut durchkühlen lassen.