



BERRIES OF THE FOREST VANILLA CREAM SLICE



QimiQ BENEFITS

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



20



easy

INGREDIENTS FOR 12 SERVINGS

FÜR DEN DUNKLEN BISKUIT 1 1/1 GASTRO-BACKBLECH

200 g	Egg(s)
120 g	Sugar
1 pinch(es)	Salt
60 g	AP Flour
20 g	Cocoa powder
30 ml	Vegetable oil
250 g	QimiQ Whip Vanilla, chilled
250 g	QimiQ Classic, chilled
250 g	Wild berry puree
70	Whipping cream 36 % fat
180 g	White chocolate, melted
300 g	Wild berry puree
3	Gelatin sheets à 3 g,

METHOD

1. content not maintained in this language
2. Für den Biskuit: Eier, Zucker und Salz schaumig schlagen. Mehl und Kakaopulver vorsichtig unterheben. Das Öl zügig unterrühren. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 8-10 Minuten backen. Danach in drei Lagen schneiden.
3. content not maintained in this language
4. content not maintained in this language
5. content not maintained in this language
6. content not maintained in this language
7. content not maintained in this language