



KASTANIENSCHNITTE

QimiQ **BENEFITS**



INGREDIENTS FOR 10 PORTIONS

100 g QimiQ Sauce Base

6 pcs Egg yolk(s)

200 g

100 g Butter, fluid

100 g Cake flour

6 pcs Egg white(s)

8 g Salt

1 g Pepper

0.5 g Nutmeg, grated

METHOD

1. QimiQ Saucenbasis mit den Eidottern gut verrühren.
2. Die lauwarme, flüssige Butter langsam unterrühren.
3. Mehl, Pfeffer und Muskatnuss untermischen.
4. Eiweiß mit dem Salz steif schlagen und unterheben.
5. Die Masse auf einem Backblech ca. 2 cm hoch verteilen und im vorgeheizten Backrohr 15-20 Minuten bei 175°C backen.