



# AMARETTO-STOLLEN



## Tips

Statt Amaretto kann auch jeder andere Likör verwendet werden.

Es können Formen nach Belieben verwendet werden. Z.B. auch Eiswürfelformen.

## QimiQ BENEFITS

- Alkoholstabil
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Glasur bricht nicht beim Schneiden



## INGREDIENTS FOR 12 SERVINGS

### FÜR DEN STOLLEN

**250 g** QimiQ Sauce Base

**250 g** Dark Chocolate

**150 g** Roasted almonds, grated

**150 g** Amarettini [Italian almond biscuits], grated

**2 cl** Amaretto

**1 pinch(es)** Salt

**5 g** Vanilla sugar

### FÜR DIE GLASUR

**250 g** QimiQ Classic

**200** Dark chocolate (40-60 % cocoa)

**60 g** Butter

## METHOD

1. QimiQ Sahne-Basis mit der Schokolade bei ca. 38 °C schmelzen.
2. Kühl stellen. Erkalte Masse in der Küchenmaschine aufschlagen.
3. Restliche Zutaten untermischen und die Masse in Formen füllen.
4. Im Kühlschrank durchkühlen lassen. Form stürzen.
5. Für die Schokoladeglasur: QimiQ Classic mit Schokolade und Butter zusammen über Wasserdampf schmelzen. Stollen mit Glasur überziehen.
6. Gekühlt lagern.