



GEBACKENER SCHOKOLADEKUCHEN MIT HIMBEEREN

QimiQ BENEFITS

- Bake stable
- Creamy indulgent taste with less fat
- Firmer and more stable fillings
- Freezer stable



25



easy

INGREDIENTS FOR 10 PORTIONS

FOR THE DOUGH

250 g Butter
250 g Sugar
50 g Whole egg(s)
400 g All purpose flour
4 g Baking powder
30 g Cocoa powder
30 g Rum

FOR THE CHOCOLATE FILLING

80 g QimiQ Classic, room temperature
70 g Sugar
180 g Whole egg(s)
90 g Egg yolk(s)
180 g Butter
300 g Dark couverture 70 % cocoa

FOR THE RASPBERRIES

250 g Raspberries, frozen
35 g Sugar
2 g Pectin
25 g Raspberry brandy
0.5 tsp Corn starch

FOR THE CHOCOLATE GLAZE

300 g Milk
160 g QimiQ Classic
60 g Water
50 g Sugar
50 g Cocoa powder
80 g Glucose syrup
360 g Dark couverture 70 % cocoa
12 g Gelatine

METHOD

1. Für den Teig: Butter und Zucker schaumig schlagen. Vollei begeben und gut verrühren.
2. Mehl, Backpulver, Kakaopulver und Rum begeben und zu einem Teig kneten.
3. Teig 2 cm dünn ausrollen und in ein hohes, mit Backpapier belegtes Schnittenblech legen.
4. Für die Schokoladefüllung: QimiQ Classic mit Zucker, Vollei und Eigelb schaumig schlagen.
5. Butter mit Kuvertüre schmelzen, gut vermischen und nicht zu warm unter die QimiQ Masse heben.
6. Masse mit dem Spritzsack in die mit Schokoladeteig ausgelegte Form bis zum Rand füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 160°C (Umluftofen) ca. 12-15 Minuten backen. Auskühlen lassen.

7. Für die Himbeeren: Himbeeren in einem Topf langsam ohne umrühren erhitzen. Zucker und Pektin mischen, zu den Himbeeren geben und vorsichtig umrühren.
8. Himbeergeist mit Stärke mischen, zu den Himbeeren geben und kurz aufkochen lassen. Abkühlen und auf dem Kuchen verteilen. Gut kühlen.
9. Für die Schokoladeglasur: Milch, QimiQ Classic, Wasser, Zucker, Kakaopulver und Glucosesirup aufkochen. Durch ein feines Sieb passieren.
10. Kuvertüre begeben, auflösen und mischen. Aufgelöste Gelatine begeben und verrühren. Auskühlen lassen, aufmixen und den Kuchen glacieren.