



# 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.