



Was ist QimiQ.?







2 Es besteht zu 99 % aus heimischer Milch und 1 % Rindergelatine.



Es kann für die kalte Küche (z. B. Panna Cotta).



... für die warme Küche (z. B. Suppe),



5 ... für die süße Küche (z. B. Kuchen),



... und pikante Küche (z. B. Sandwich) verwendet werden.



Mit QimiQ gelingt es immer!

Inhalt



- 2 Editorial
- 3 Was ist QimiQ?
 - 4 QimiQ Whip
- 5 BANANEN-STRACCIATELLA-BISKUITROULADE
- 7 TOPFEN-SAHNE-TORTE
- 9 SCHOKOLADE-MOUSSE-TARTE
- SCHOKOLADE-SMARTIES®-CREME
- 13 VANILLE-HIMBEER-CREME MIT WEIßER SCHOKOLADE
- 15 VANILLESCHAUMROLLEN
- STRUDELTEIGTÖRTCHEN MIT KAFFEECREME UND AMARETTINI
- 18 KAFFEE-ZIMT-CREME MIT HIMBEEREN



zum Aufschlagen 🖂 🚟

Erlebe deine QimiQ Magic Moments mit der natürlichen Sahne-Bas aus Salzburg. QimiQ Whip eignet sich perfekt für Torten, Mousses, Eis und pikante aufgeschlagene Butter.



BANANEN-STRACCIATELLA-BISKUITROULADE









1 Roulade

leicht

20



FÜR DEN BISKUIT

- Fier
- 100 a Zucker
- Mehl 80 g
- 20 a Kakaopulver
- 1 Prise Salz

FÜR DIF CREME

- 250 a QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
 - Bananen
- 7ucker 80 g
 - Limette. Saft und fein geriebene Schale
- Schokolade, gerieben 80 a

- 1. Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen.
- 2. Für den Biskuit: Eier mit Zucker schaumig rühren. Mehl mit Kakaopulver und Salz vermengen und unter die Masse heben.
- 3. Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen ca. 8-10 Minuten backen
- 4. Für die Creme: Kalte QimiQ Whip Konditorcreme, Bananen, Zucker und Limettensaft zusammen mit einem Stabmixer fein pürieren. In einen Rührkessel geben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Limettenschale und Schokolade unterheben.
- 5. Creme auf dem Biskuitboden verteilen, einrollen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.







ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 cm Ø

FÜR DEN BISKUIT-TORTENBODEN Fier

300 q Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

Salz 1 Prise

Zitrone, Saft davon

Zitrone, fein geriebene Schale Rumaroma

Mehl, glatt 250 a

FÜR DIF FÜLLUNG

250 g QimiQ Whip

Konditorcreme, gekühlt

QimiQ Classic, qekühlt 250 q

500 g Magertopfen

Zucker 100 a

Vanillezucker 1 Pkg.

> Zitrone, Saft davon Staubzucker, zum Bestäuben

TOPFEN-SAHNE-TORTE



1 Torte



leicht









- Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.
- 2. Für den Biskuitboden: Eier trennen. Eigelb mit der Hälfte des Zuckers, Vanillezucker, Salz, Zitronensaft und -schale und Rumaroma schaumig rühren.
- 3. Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen. Mehl sieben und abwechselnd mit dem Eischnee unter die Eigelbmasse heben.
- 4. In eine befettete Tortenform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten backen. Auskühlen lassen
- 5. Für die Creme: Kalte QimiQ Whip Konditorcreme und QimiQ Classic zusammen leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
- 6. Topfen, Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
- 7. Biskuitboden in 2 Lagen schneiden. Untere Hälfte in einen Tortenring legen, die Creme darauf verteilen und die zweite Lage Biskuitboden daraufsetzen.
- 8. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen und vor dem Servieren mit Staubzucker bestäuben.



SCHOKOLADE-MOUSSE-TARTE







20





ZUTATEN FÜR 1 TARTEFORM, 22 cm Ø

FÜR DEN BODEN

150 g Butterkekse, zerbröselt

70 g Butter, geschmolzen
Butter, für die Tarteform

FÜR DIE SCHOKOLADECREME

250 g QimiQ Whip

Sahne-Dessert Schoko, gekühlt

200 g Mascarpone

Banane

1 EL Kakaopulver

2 Eier

FÜR DIE SCHOKOLADEMOUSSE

250 g QimiQ Whip Sahne-Dessert Schoko, gekühlt

100 g Mascarpone

150 g Himbeeren,

zum Dekorieren

- 1. Backofen auf 100 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
- Für den Boden: Keksbrösel mit geschmolzener Butter gut vermischen. Masse mit einem Glas in eine befettete Form drücken, nach Belieben auch den Rand mit der Masse auskleiden.
- Für die Schokoladecreme: Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer glatt mixen und auf den Keksboden gießen. Im vorgeheizten Backofen ca. 60 Minuten backen. Auskühlen lassen.
- Für die Schokolademousse: Kaltes QimiQ Whip Sahne-Dessert Schoko leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
- Mascarpone dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Mousse auf der Tarte verteilen und mit Himbeeren dekorieren.
- 6. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.



SCHOKOLADE-SMARTIES®-CREME









leicht



5



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Whip Sahne-Dessert Schoko, gekühlt

80 g Mascarpone

1 Pkg. Smarties®

- 1. Kaltes QimiQ Whip Sahne-Dessert Schoko leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
- 2. Mascarpone dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
- 3. Smarties® dazumischen, in Gläser dressieren und servieren.

TIPP: Bananenstücke unter die Creme mischen.





VANILLE-HIMBEER-CREME MIT WEISSER SCHOKOLADE







leicht



10



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- **250 g** QimiQ Whip Sahne-Dessert Vanille, gekühlt
- 150 g Himbeeren, tiefgefroren
- 100 g weiße Schokolade, geschmolzen Himbeeren, zum Dekorieren

- 1. Kaltes QimiQ Whip Sahne-Dessert Vanille leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
- Himbeeren dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Geschmolzene weiße Schokolade unterziehen.
- 3. In Gläser dressieren, nach Belieben mit Himbeeren dekorieren und servieren.

TIPP: Mit Kokoslikör verfeinern.





VANILLESCHAUMROLLEN











ZUTATEN FÜR 20 STÜCK

1 Pkg. Blätterteig

Butter, für die Formen

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g QimiQ Whip Sahne-Dessert Vanille, gekühlt

- 1. Backofen auf 210 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen und den Teig laut Verpackungsanleitung vorbereiten.
- 2. Mit einem Teigrad ca. 1,5 cm breite Streifen aus dem Teig schneiden und diese anschließend um befettete Schaumrollenformen wickeln.
- 3. Im vorgeheizten Backofen ca. 10-15 Minuten backen. Auskühlen lassen und die Schaumrollenformen entfernen.
- 4. Für die Füllung: Kaltes QimiQ Whip Sahne-Dessert Vanille bis zum gewünschten Volumen aufschlagen, in einen Spritzbeutel geben und die Schaumrollen damit füllen.

TIPP: Creme mit einem Schuss Rum verfeinern.



STRUDELTEIGTÖRTCHEN MIT KAFFEECREME UND AMARETTINI











ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

2 Pkg. gezogener Strudelteig

FÜR DIE CREME

500 g QimiQ Whip Sahne-

Dessert Kaffee, gekühlt **80 ml** Amaretto

2 Pkg. Amarettini

- 1. Strudelteigblätter in Stücke schneiden und laut Verpackungsanleitung backen. Auskühlen lassen.
- Für die Creme: Kaltes QimiQ Whip Sahne-Dessert Kaffee leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
 Amaretto dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
- 3. Die ausgekühlten Strudelteigblätter mit der Creme schichten und mit den Amarettini dekorieren. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.

TIPP: Creme mit 2 EL Mascarpone verfeinern.





KAFFEE-ZIMT-CREME MIT HIMBEEREN



1







10



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Whip Sahne-Dessert Kaffee, gekühlt

1½ Msp. Zimt

200 g Himbeeren, frisch Himbeeren, zum Dekorieren

- Kaltes QimiQ Whip Sahne-Dessert Kaffee leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird
- 2. Zimt dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
- Creme abwechselnd mit Himbeeren in Gläser schichten. Mindestens 4-6 Stunden gut durchkühlen.
- 4. Mit Himbeeren dekorieren.











Bestelle einfach unter der kostenlosen Hotline AT: 0800 22 0800, DE: 0800 022 0800 oder auf www.QimiQ.com



QimiQ Handels GmbH

Lettlweg $5 \cdot 5322$ Hof bei Salzburg \cdot Austria $T + 43(0) 6229 / 34 83 - 0 \cdot F + 43(0) 6229 / 34 83 30$ office@QimiQ.com

www.**QimiQ**.com

Melde dich noch heute auf www.QimiQ.com zum kostenlosen Rezept-Newsletter an!

Folge uns auf:

f/QimiQWorld



06/2020