



CHOCOLATE AND CREAM TARTELETTES

QimiQ VORTEILE

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Vermindert Hautbildung und Verfärbung und ermöglicht daher eine längere Präsentationszeit
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 30 TARTELETTES

FÜR DAS SCHOKOLADEMOUSSE

250 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

250 g Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil), geschmolzen

150 ml Milch

50 g Zucker

Liköre (optional)

FOR THE CHANTILLY CREAM

300 g QimiQ Whip Konditorcreme

30 g Zucker

ZUBEREITUNG

1. For the chocolate mousse, lightly whip the cold QimiQ Whip until completely smooth and ensure that the entire mixture is incorporated (especially from bottom and sides of bowl).
2. Add the milk and sugar and continue to whisk at top speed until the required volume has been achieved. Fold in the luke warm chocolate and chill for approx. 1 hour.
3. For the chantilly cream, whip the cold QimiQ whip and sugar at top speed until the required volume has been achieved.
4. Pipe the chocolate mousse into the tartelettes, top with a rosette of chantilly cream and chill before serving.