



# HUG DESSERTTARTELETTES MIT MARMORIERTEM SCHOKOLADEMOUSSE

## QimiQ VORTEILE

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Zeit- und Ressourcenersparnis
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 60 TARTELETTES

**250 g** QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

**150 ml** Milch

**50 g** Zucker

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

**125 g** Weisse Schokolade, geschmolzen

Liköre (optional)

## ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Milch und Zucker dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Die Masse in zwei Hälften teilen, in eine Hälfte die Dunkle und in die andere Hälfte die weiße Schokolade einrühren.
4. Die beiden Massen in einen Sritzsack füllen und in die Hug Desserttartelettes dressieren.
5. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).