



ZITRONENMOUSSE IN SCHOKOKÖRBCHEN MIT HIMBEEREN

QimiQ VORTEILE

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Säurestabil und gerinnt daher nicht



15



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

FÜR DIE KÖRBCHEN

120 g Schokolade, dunkel, weiss

100 g Himbeere(n)

FÜR DAS MOUSSE

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

70 g Zucker

2 Zitrone(n), Saft und fein geriebene Schale

200 ml Vollrahm, geschlagen

ZUBEREITUNG

1. Für die Körbchen Muffins-Papierförmchen 3-fach verstärkt in Muffinblechvertiefungen oder in andere kleine Formen legen. Je 3TL geschmolzene Schokolade einfüllen und gleichmäßig das Innere der Papierförmchen damit ausstreichen. 1 Stunde kühlen, dann das Papier vorsichtig lösen.
2. In jedes Körbchen 3-4 Frische Himbeeren geben.
3. Für das Zitronenmousse ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
4. Zitronen auspressen, 1 Zitrone abreiben. Zucker, Saft und Schale von den Zitronen zum QimiQ Classic dazugeben und gut vermischen. Geschlagenen Rahm unterheben.
5. Mousse ca. 15 Minuten kühlen, bis es eine Spritzfähige Konsistenz hat. Mousse in einen Spritzsack füllen und in die Schokokörbchen spritzen.
6. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).