



HOLUNDERBLÜENTRAUM



QimiQ VORTEILE

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



25



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DER MANDELMILCHGLACE

250 g Mandeln, weiss
400 ml Milch, 1,5 % Fett
200 g Zucker
200 ml Wasser

FÜR DAS ZITRONENBISKUIT:

3 Eigelb
3 Eiweiss
120 g Puderzucker
70 g Weissmehl
1 Msp. Backpulver
1 Zitrone(n), Saft und fein geriebene Schale

FÜR DAS BLAUBEERKOMPOTT

500 g Heidelbeeren
50 ml Wasser
50 g Zucker

FÜR DIE HOLUNDERBLÜTENMOUSSE

225 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
135 g Saurer Halbrahm
188 g Holunderblütensirup

ZUM FERTIGSTELLEN

150 g Heidelbeeren, halbiert

ZUM DEKORIEREN

100 g Zucker
Minze

ZUBEREITUNG

1. Für der Mandelglace die gemahlene Mandeln mit der Milch aufkochen, abkühlen und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Am nächsten Tag Zucker und Wasser aufkochen (ergibt Läuterzucker). Die Mandelmilch durch ein Haarsieb passieren und die Mandeln gut ausdrücken, damit möglichst viel Milch aufgefangen wird. 225 ml vom ausgekühlten Läuterzucker mit der Mandelmilch mischen, dann in die Eismaschine geben und zu Eis gefrieren.
2. Für das Zitronenbiskuit Eigelb mit dem Puderzucker schaumig aufschlagen. Die geraspelte Zitronenschale und den Saft dazugeben, weiterschlagen, das Mehl mit dem Backpulver daruntermischen. 1/3 des steifen Eiweisses dazurühren, dann die restlichen 2/3 sorgfältig darunterheben. Die Biskuitmasse auf ein gebuttertes und gemehltes Backblech dünn verstreichen und dann bei 160°C 10 Minuten backen. Sobald das Biskuit ausgekühlt ist, 30 kleine runde Böden (5cm ø) ausstechen, die dann im Weckglas Platz haben.
3. Für das Blaubeerkompott alle Zutaten in eine Pfanne geben und aufkochen, ziehen lassen und abkühlen.
4. Für die Holunderblütenmousse alle Zutaten in eine Schüssel geben und auf hohe Stufe mit dem Mixer aufschlagen, bis es eine schöne luftige, cremige Masse ergibt. In einen Spritzsack abfüllen.
5. Ein wenig Mousse in die zehn kleine Weckgläser dressieren, je eine Biskuitrondelle daraufgeben, wenig Mousse wieder

hineingeben und dann mit den halbierten Blaubeeren am Glasrand einen Kranz machen und sofort in der Mitte mit dem Mousse auffüllen. Wieder eine Biskuitrondelle daraufgeben und nochmals eine letzte Schicht Mousse hinein dressieren. Es sollte ein schönes geschichtetes Bild ergeben. In den Kühlschrank stellen.

6. Deko: Zucker karamellisieren. Mit dem Karamellzucker auf Backpapier mit einem Löffel Spickel ziehen und erkalten lassen.
7. Servieren: Auf einem Teller ein Glas mit dem Holunderblütenmousse geben. Auf den Weckglasdeckel je einen Biskuitrondellenboden geben, darauf kommt eine Kugel Mandelmilchglace. In einer kleinen Schale das Blaubeercompott anrichten und ebenfalls zu den anderen beiden Komponenten geben. Mit dem Karamellspickel und der Minze garnieren.