



# ORANGEN-SCHOKOLADE-TRIFLE



## QimiQ VORTEILE

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Längere Präsentationszeit



25



mittel

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

### FÜR DAS LEBKUCHENBISKUIT

3 Eiweiss

Prise(n) Salz

90 g Zucker

3 Eigelb

60 g Weissmehl, glatt

30 g Kakaopulver

Prise(n) Lebkuchengewürz

### FÜR DAS ORANGENRAGOUT

10 g Zucker

100 ml Orangensaft

40 ml Grand Marnier

8 g Vanillepuddingpulver

400 g Orangenfilet, grob geschnitten

### FÜR DAS SCHOKOLADEMOUSSE

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

100 g Schokolade, geschmolzen

60 ml Milch

3 EL Zucker

1 TL Rum

250 ml Vollrahm, geschlagen

### FÜR DIE DEKORATION

125 ml Vollrahm, geschlagen

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 240° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für das Lebkuchenbiskuit Eiweiss mit Salz schaumig schlagen, Zucker dazugeben und solange schlagen, bis die Masse fest ist. Eigelb unterheben. Mehl, Kakaopulver und Lebkuchengewürz dazusieben und vorsichtig mischen.
3. Biskuitmasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen. Im vorgeheizten Backofen ca. 5-7 Minuten backen.
4. Biskuit stürzen, abkühlen lassen und in Würfel schneiden.
5. Für das Orangeragout Zucker, Orangensaft und Grand Marnier kurz aufkochen und mit Vanillepuddingpulver eindicken. Die Orangenfilets dazugeben und abkühlen lassen.
6. Für das Schokomousse ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Geschmolzene Schokolade, Milch, Zucker und Rum dazumischen. Geschlagenen Rahm unterheben.
7. Lebkuchenbiskuit, Orangeragout und Schokomousse schichtweise in Gläser abfüllen und mit geschlagenem Rahm abschliessen. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).