



# BELGIAN CHOCOLATE CUP

## QimiQ VORTEILE

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Nur ein Arbeitsschritt notwendig



25



mittel

## ZUTATEN FÜR 2468 G

### FÜR DAS ERDBEERMUSSE

**500 g** QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

**500 g** Fruchtpüree Erdbeere

**100 g** Zucker

**200 ml** Vollrahm

### FÜR DAS SCHOKOLADEMUSSE

**500 g** QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

**160 g** Zucker

**8** Eigelb

**100 ml** Vollrahm

**400 g** Schokolade 60 % Kakao, geschmolzen

### ZUM ANRICHTEN

Nougat Feuilletine

Erdbeer Semi-Confit

Schokoladebiskuitboden, gebacken, gewürfelt

Kakaogelée, geschmolzen

## ZUBEREITUNG

1. Für das Erdbeermousse kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
2. Für das Schokolademousse kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird. Zucker, Eigelb und Rahm dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Temperierte Schokolade unterziehen.
3. Anrichten: Erdbeermousse in Gläser füllen, etwas Erdbeer Semi Confit und je 3 Biskuitwürfel darauf geben. Feuilletinekreise in die Gläser geben und Schokolademousse darauf streichen. Kühlen. Mit Kakaogelée abschließen und mit Gold Flakes dekorieren.