



HOLUNDERBLÜTENMOUSSE MIT HASELNUSS-STREUSEL UND HOLLERRÖSTER VON HANS PETER FINK

QimiQ VORTEILE

- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Cremige Konsistenz
- Voller Geschmack bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE HASELNUSS-STREUSEL

200 g	Weissmehl
100 g	Butter
	Salz
50 g	Haselnüsse, geröstet, gemahlen
60 g	Zucker
1 EL	Kakaopulver
Msp.	Zimt

FÜR DAS MOUSSE

200 g	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
100 g	Holunderblütensirup
2 EL	Zucker
200 g	Naturjogurt
1	Limette(n), Saft davon
250 g	Vollrahm, geschlagen
220 g	Fink's Hollerröster

ZUBEREITUNG

1. Für die Streusel alle Zutaten gut kalt "wie Mürbteig", in einer Rührmaschine verkneten. Zu einer Rolle formen und für 3 Stunden in Folie gewickelt kalt stellen.
2. Für das Mousse kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
3. Holunderblütensirup, Zucker, Jogurt und Limettensaft dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
4. Geschlagenen Rahm unterheben
5. Mousse in Gläser schichtweise mit Fink's Hollerröster füllen und für 2 Stunden gut kalt stellen.
6. Inzwischen den Streuselteig mit einer groben Reibe auf Backpapier raspeln und bei 180°C (Umluft) goldbraun backen "wie Streusel", abkühlen lassen.
7. Streusel über das gestockte Hollermousse geben und mit Minze garniert servieren. Tipp: Sehr gerne serviere ich Joghurteis zu diesem Dessert.