



GUAVEN-ROTE JOHANNISBEER-SCHOKOLADESCHNITTE



QimiQ VORTEILE

- Glasuren brechen nicht beim Schneiden
- Tiefkühlstabil
- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm
- Flaumige Konsistenz



25



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DEN SCHOKOLADEBISKUIT

80 g

360 g Eigelb

190 g Zucker

280 g Dunkle Kuvertüre 70 % Kakaoanteil, geschmolzen

450 g Eiweiss

190 g Zucker

FÜR DAS SCHOKOLADEMousse

250 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

90 g Zucker

100 g Pasteurisiertes Vollei

120 g Pasteurisiertes Eigelb

250 ml Vollrahm

300 g Zartbitter Kuvertüre 58% Kakao

3 Blätter

[gelatine] Blatt Gelatine à 3 g

60 ml Wasser

FÜR DIE SCHOKOLADEGLASUR

160 g QimiQ Rahm-Basis

300 ml Milch

60 ml Wasser

50 g Zucker

50 g Kakaopulver

80 ml Glukosesirup

360 g Dunkle Kuvertüre 70 % Kakaoanteil

4 Blätter

[gelatine] Blatt Gelatine à 3 g, eingeweicht

FÜR DAS GUAVEN-JOHANNISBEER-GELEE

700 g Fruchtpüree Guave

200 g Rotes Johannisbeerpüree

60 g Zucker

Zitronensaft

8 Blätter

[gelatine] Blatt Gelatine à 3 g, eingeweicht

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Schokoladebiskuit: Eigelb mit 190 g Zucker aufschlagen. Geschmolzene Schokolade und QimiQ Saucenbasis begeben und mischen.
3. Eiweiss mit Zucker steif schlagen und unter die Masse heben.

4. Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech ca. 2 cm dick verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 160°C (Umluft) ca. 10-12 Minuten backen. Auskühlen lassen und tiefkühlen.
5. Für das Schokolademousse: Kaltes QimiQ Whip mit dem Zucker in der Rührmaschine glatt rühren.
6. Vollei und Eidotter dazugeben und weiter schlagen bis eine cremige Masse entsteht.
7. Schokolade schmelzen und unter die Masse mischen.
8. Gelatine im kalten Wasser einweichen, ausdrücken und mit dem Wasser auf ca. 60° C erwärmen. Unter Rühren der Masse zugeben.
9. Für die Schokoladeglasur: Milch, QimiQ Classic, Wasser, Zucker, Kakaopulver und Glucosesirup aufkochen und durch ein feines Sieb passieren.
10. Kuvertüre begeben, auflösen und mischen. Aufgelöste Gelatine dazugeben und verrühren. Auskühlen lassen und vor dem Gebrauch aufmixen.
11. Für das Guaven-Johannisbeer-Gelee: Guavenpüree, Johannisbeerpüree und Zucker aufkochen. Eingeweichte Gelatine begeben, auflösen und gut vermischen. Auskühlen lassen.
12. Fertigstellung: Schnittenrahmen mit Backpapier auslegen und mit Schokoladenbiskuit auslegen. Ca. 1/2 cm Schokolademousse einfüllen und kurz anfrieren.
13. Gelee ca. 5 mm hoch Gelee auf dem Schokolademousse verteilen und erneut abstocken lassen.
14. Alle Schritte wiederholen und mit einer zusätzlichen Schokolademousse-Schicht abschliessen. Tiefkühlen.
15. Die Oberfläche mit 28°C warmer Schokoladeglasur glasieren.