



DUNKLE SCHOKOLADEMOUSSE-FÜLLUNG FÜR TORTEN



QimiQ VORTEILE

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1115 G

300 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

400 ml Vollrahm

120 g Pasteurisiertes Eigelb

40 g Zucker

240 g Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil), geschmolzen

15 g Weinbrand

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Flüssigen Rahm, Eigelb und Zucker dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Geschmolzene Schokolade und Brandwein unterheben.
4. Torte oder Roulade damit füllen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).