



# SCHOKOLADESCHNITTE MIT KAFFEEEIS UND MINZPESTO



## QimiQ VORTEILE

- Glasuren brechen nicht beim Schneiden
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Flaumige Konsistenz



25



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### FÜR DEN SCHOKOLADEBISKUIT

70 g

130 g Butter

180 g Zucker

250 g Eigelb

250 g Dunkle Kuvertüre 70 % Kakaoanteil

250 g Haselnüsse, geröstet, gerieben

250 g Eiweiss

70 g Zucker

60 g Kuchenmehl

### FÜR DIE SCHOKOLADEGANACHE

500 g QimiQ Rahm-Basis

240 g Vollrahm

120 g Eigelb

140 g Zucker

260 g Zartbitterschokolade

### FÜR DIE SCHOKOLADEGLASUR

230 g

25 g Zucker

25 g Kakaopulver

40 g Glukosesirup

200 g Zartbitter Kuvertüre 58% Kakao

6 g Gelatine

### FÜR DAS KAFFEEEIS

150 g QimiQ Whip Konditorcreme

350 g Vollrahm

40 g Kaffeebohnen

80 g Eigelb

90 g Zucker

1 Prise(n) Salz

### FÜR DAS MINZPESTO

1 Bund Minze

4 EL Erdnüsse

100 ml Läuterzucker

4 EL Pinienkerne

2 EL Olivenöl

## ZUBEREITUNG

1. Für den Schokoladebiskuit: Butter mit QimiQ Saucenbasis und Zucker schaumig rühren. Eigelb dazugeben und weiterrühren.
2. Kuvertüre schmelzen und zu der Masse geben. Haselnüsse und Mehl unterrühren.
3. Eiweiß mit Zucker steif schlagen und vorsichtig unter die Schokolademasse mischen. Biskuitmasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech 1-1,5 cm hoch aufstreichen. Bei 160 °C ca. 15 Minuten backen.

4. Für die Schokoladeganache: QimiQ Classic und Sahne aufkochen. Eigelb und Zucker verrühren und mit der QimiQ Mischung auf ca. 80 °C erhitzen (Die Masse darf nicht kochen). Bitterschokolade dazugeben und auflösen lassen. Die Masse mit dem Stabmixer kurz bearbeiten und über Nacht kühlen
5. Für die Schokoladeglasur: QimiQ Saucenbasis, Glucosesirup, Zucker und Kakaopulver aufkochen. Kuvertüre dazugeben und gut umrühren. Eingeweichte Gelatine in der Masse auflösen, mit einem Stabmixer pürieren und kühlen.
6. Schokoladebiskuit in 10 cm große Streifen schneiden und mit der Ganache bestreichen. Den Vorgang zweimal wiederholen und tiefkühlen. Nach dem Tiefkühlen in 2-3 cm breite Schnitten teilen und mit der Schokoladeglasur überziehen.
7. Für das Kaffeeeis: Sahne mit QimiQ Whip aufkochen. Kaffeebohnen dazugeben, ca. 20-30 Minuten ziehen lassen und passieren.
8. Eigelb, Zucker und Salz aufschlagen, mit der QimiQ-Kaffeemasse zur Rose abziehen und vom Herd nehmen. In einen Pacojet Becher einfüllen und 24 Stunden gefrieren.
9. Für das Minzpesto: Minze mit Erdnüssen, Pinienkernen, Läuterzucker und Öl mit einem Stabmixer zu einer homogenen Masse verarbeiten.