



BEERENAUSLESEMousse



QimiQ VORTEILE

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

200 g	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
200 g	QimiQ Rahm-Basis, gekühlt
150 ml	Muskateller Beerenauslese, gekühlt
25 ml	Orangensaft Orangenschale, gerieben
100 g	Weisse Schokolade, geschmolzen
100 g	Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil), gehackt Weintrauben, zum Dekorieren Kakaopulver, zum Dekorieren

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip mit kaltem QimiQ leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Kalte Beerenauslese, Orangensaft, Orangenschale und Eigelb dazugeben und bei höchster Stufe ca. 2 Minuten aufschlagen.
3. Zum Schluss die geschmolzene weisse Schokolade und die dunklen Schokoladestücke unterrühren.
4. In Gläser füllen, mit Trauben und Kakaopulver garnieren und gut durchkühlen.