



# VANILLE-KÜRBIS-MOUSSE MIT QIMIQ WHIP



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Sehr hohes Aufschlagvolumen
- Gleichbleibend in Qualität und Geschmack
- Kürzere Produktionszeiten



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**500 g** Hokkaidokürbis, gewürfelt

Zitronensaft

Orangensaft

**150 g** Gelierzucker

**500 g** QimiQ Whip Vanille, gekühlt

**50 ml** Orangenlikör, Cointreau

## SCHOKOLADE-TORTENBODEN

Tortengelee, klar

## ZUBEREITUNG

1. Kürbiswürfel mit Zitronensaft, Orangensaft und Gelierzucker einkochen und passieren.
2. Kaltes QimiQ Whip Vanille leicht aufschlagen.
3. Kürbismousse und Orangenlikör dazugeben und nochmals aufschlagen. Gut durchkühlen.
4. Mit klarem Tortengelee glacieren.