



WEISSE SCHOKOLADEMOUSSE MIT RHABARBER-ERDBEER-FRUCHTKERN



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 übersschlagbar



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DIE SCHOKOLADEMOUSSE

200 g	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
120 g	Pasteurisiertes Eigelb
40 g	Zucker
50 g	Butter, geschmolzen
200 ml	Vollrahm
300 g	Weisse Schokolade, geschmolzen
6 g	Gelatine
20 g	Grand Marnier

FÜR DEN FRUCHTKERN

60 g	Rhabarberpüree
40 g	Fruchtpüree Erdbeere
15 g	Zucker
3 g	Gelatine, geschmolzen
20 g	Butter, geschmolzen
2 g	Minze, frisch

ZUBEREITUNG

1. Für das Schokolademousse: QimiQ Whip cremig rühren. Eidotter und Zucker zugeben und alles zusammen aufschlagen.
2. Geschmolzene Butter langsam einrühren.
3. Rahm langsam zugeben und die Masse ca. 1 Minute bei mittlerer Geschwindigkeit rühren.
4. Geschmolzene Schokolade, Gellatine und Grand Marnier unterheben.
5. Für den Fruchtkern: Fruchtpüree mit Zucker verrühren.
6. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und mit einem kleinen Anteil von der Fruchtmasse schmelzen. Unter das Fruchtpüree rühren.
7. Zum Schluss die geschmolzene Butter untermischen.
8. Fruchtmasse in kleine Förmchen abfüllen und tiefkühlen.
9. Silikonformen zur Hälfte mit der Schokolademousse füllen. Tiefgekühlte Fruchtfülle in der Mitte platzieren und mit dem restlichen Schokolademousse bedecken. Gut kühlen.