



WEISSES SCHOKOLADEMOUSSE MIT MANGO-MARACUJA-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 überschlagbar



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DEN FRUCHTKERN

60 g	Mangopüree
40 g	Passionsfruchtpüree
15 g	Zucker
3 g	Gelatine, geschmolzen
20 g	Butter, geschmolzen
3 g	Zitronenmelisse, frisch
1 Msp.	Zimt, gemahlen

FÜR DAS SCHOKOLADEMOUSSE

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

ZUBEREITUNG

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