



# SCHOKOLADE-MANDARINEN-TÖRTCHEN



## QimiQ VORTEILE

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



25



mittel

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### BISKUIT-TORTENBODEN

- 6 Stück** Ei(er)
- 300 g** Zucker
- 1 Pkg.** Vanillezucker
- 1 Prise(n)** Salz
- 1 Stück** Zitrone(n), Saft davon
- 0.5 Stück** Zitrone(n), fein geriebene Schale
- Rumaroma
- 250 g** Weissmehl, glatt
- Butter, für die Form

### FÜR DAS MANDARINENMOUSSE

- 250 g** QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
- 120 ml** Mandarinenensaft
- 150 g** Mascarpone
- 100 g** Mandarine(n), gewürfelt

### FÜR DAS SCHOKOLADEMOUSSE

- 200 g** QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
- 140 ml** Milch
- 100 g** Zucker
- 120 g** Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil), geschmolzen
- 10 ml** Grand Marnier

## ZUBEREITUNG

1. content not maintained in this language
2. content not maintained in this language
3. content not maintained in this language
4. content not maintained in this language
5. content not maintained in this language
6. Für das Mandarinenmousse kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
7. Mandarinenensaft und Mascarpone dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Mandarinstücke unterheben.
8. Biskuit ausstechen und in die Dessertringe legen. Mandarinenmousse bis zur Hälfte einfüllen und mindestens 2 Stunden kühlen.
9. Für das Schokolademousse kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
10. Milch und Zucker dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
11. Temperierte Schokolade unterziehen. Grand Marnier beimengen.

12.Schokolademousse auf das Mandarinenmousse füllen und nochmals mindestens 2 Stunden kühlen.