



ZWEIERLEI SCHOKOLADEMOUSSE IM BISKUITMANTEL



QimiQ VORTEILE

- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Tiefkühlstabil



20



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

1 g Schokolade-Biskuitboden

FÜR DAS DUNKLE SCHOKOLADEMOUSSE

250 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

40 Zucker

70 ml Milch 3,5 % Fett

2 cl Amaretto

170 g Zartbitterschokolade, geschmolzen

FÜR DAS WEISSE SCHOKOLADEMOUSSE

250 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

70 g Milch 3,5 % Fett

1 Orange(n), Saft und fein geriebene Schale

2 cl Amaretto

170 g Weisse Schokolade, geschmolzen

ZUBEREITUNG

1. Für das dunkle Schokolademousse: Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Zucker, Milch und Amaretto dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Geschmolzene Schokolade unterziehen.
3. Für das weiße Schokolademousse: Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
4. Milch, Orangensaft und -schale und Amaretto dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Geschmolzene Schokolade unterheben.
5. Eine Terrinenform mit Frischhaltefolie auslegen. Biskuitboden mit einem Nudelholz etwas glatt rollen und die Form damit auslegen.
6. Dunkles und weißes Schokolademousse abwechselnd einfüllen. Biskuitboden daraufgeben und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.