



# KING ELVIS CHOCO-PEANUTBUTTER-BROWNIE MIT HIMBEEREIS



## QimiQ VORTEILE

- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Längere Stehzeit bei Raumtemperatur
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



30



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

1 Brownieboden

### FÜR DAS HIMBEEREIS

250 g QimiQ Rahm-Basis

600 g Himbeeren, tiefgefroren

150 g Zucker

Vanillezucker

### FÜR DAS ERDNUSSBUTTERMUSSE

200 g QimiQ Whip Konditorcreme

100 g Frischkäse

80 g Zucker

### FÜR DAS SCHOKOLADEMUSSE

200 g QimiQ Whip Konditorcreme

80 ml Vollrahm

5 g Vanillezucker

250 g Milkschokolade, geschmolzen

## ZUBEREITUNG

1. Für das Himbeereis: Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer fein pürieren, tiefkühlen und pacossieren.
2. Für das Erdnussbuttermousse: Kaltes QimiQ Whip glatt rühren, restliche Zutaten dazugeben und aufschlagen.
3. Für das Schokolademousse: Kaltes QimiQ Whip glatt rühren, Schlagobers und Zucker dazugeben und aufschlagen. Geschmolzene Milkschokolade unterziehen.
4. Erdnussbuttermousse auf dem Brownieboden verteilen, Schokolademousse auf dem Erdnussbuttermousse verteilen und in Stücke schneiden.
5. Schokolade-Erdnussbutter-Brownies mit dem Himbeereis servieren.