



# FRUCHTMOUSSE-TRIO MIT FRUCHTSPIEGEL AUF MANDELBISKUIT



## QimiQ VORTEILE

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne
- Unterstreicht den Geschmack vom Fruchtpuree
- Stabile Konsistenz



## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### FÜR DEN MANDELBISKUIT

125 g  
250 g Butter, geschmolzen  
5 Ei(er)  
180 g Kuchenmehl  
100 g Mandelmehl  
15 g Backpulver  
10 g Vanillezucker  
200 g Zucker  
1 g Salz

### FÜR DAS MANGOMOUSSE

250 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt  
80 g Zucker  
80 g Saurer Halbrahm  
1 Zitrone(n), Saft davon  
120 g Ravifruit Mangopüree  
80 g Butter, geschmolzen

### FÜR DAS KOKOSMOUSS

250 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt  
80 g Zucker  
80 g Saurer Halbrahm  
1 Zitrone(n), Saft davon  
150 g Ravifruit Kokosnusspuree  
80 g Butter, geschmolzen

### FÜR DAS GUAVEMOUSSE

250 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt  
80 g Zucker  
80 g Saurer Halbrahm  
1 Zitrone(n), Saft davon  
100 g Ravifruit Guavepuree  
80 g Butter, geschmolzen

### FÜR DAS MANGOCOULIS

250 g Ravifruit Mangopüree  
4 Blatt Gelatine à 3 g

### FÜR DAS KOKOSCOULIS

250 g Ravifruit Kokosnusspuree  
4 Blatt Gelatine à 3 g

### FÜR DAS GUAVECOULIS

250 g Ravifruit Guavepuree  
4 Blatt Gelatine à 3 g

## ZUBEREITUNG

1. Für den Mandelbiskuit: Eier trennen. QimiQ Saucenbasis mit geschmolzener Butter und Eigelb glatt rühren. Mehl, Backpulver, Vanillezucker und die Hälfte vom Zucker dazumischen.
2. Eiweiß mit dem restlichen Zucker und Salz steif schlagen und unterheben.
3. Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im Backofen bei 160 °C ca. 10 Minuten backen. Mit Zucker bestreuen und auskühlen lassen.
4. Für die Fruchtmousses: Jeweils das kalte QimiQ Whip mit dem Zucker leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
5. Sauerrahm, Zitronensaft und das jeweilige Ravifruit Fruchtpüree (Mango, Kokos oder Guave) dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Geschmolzene Butter zügig untermischen und in einen Spritzbeutel füllen.
6. Für die Fruchtcoulis: Jeweils die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und ausdrücken. Jeweiliges Ravifruit Fruchtpüree erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Fruchtcoulis dünn auf ein mit Folie ausgelegtes Backblech streichen und kühlen bis sie fest sind.
7. Fruchtcoulis auf dem Mandelbiskuit legen und die Fruchtmousses in Bahnen darauf dressieren. Tiefkühlen.
8. Vor dem Servieren portionieren und nach Belieben dekorieren.