



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 Frucht mousses: 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 Frucht püree (Mango, Kokos oder Guave) dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Geschmolzene Butter zügig untermischen und in einen Spritzbeutel füllen.
6. Für die Frucht coulis: Jeweils die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und ausdrücken. Jeweiliges Ravifruit Frucht püree erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Frucht coulis dünn auf ein mit Folie ausgelegtes Backblech streichen und kühlen bis sie fest sind.
7. Frucht coulis auf dem Mandelbiskuit legen und die Frucht mousses in Bahnen darauf dressieren. Tiefkühlen.
8. Vor dem Servieren portionieren und nach Belieben dekorieren.