



LUFTIGE GUANAJA BITTERSCHOKOLADE MIT HIMBEER-PEPERONI-SORBET



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DAS HIMBEER-PEPERONI-SORBET

45 g	QimiQ Rahm-Basis
500 g	Boiron Himbeerpüree
70 g	Gelierzucker
90 g	rote Peperoni, gewürfelt
30 g	Zucker

FÜR DIE LUFTIGE GUANAJA BITTERSCHOKOLADE

450 g	
80 g	Eigelb
100 g	Ei(er)
80 g	Zucker
1 Prise(n)	Salz
10 ml	Rum
400 g	Valrhona-Guanaja 70% dunkle Schokolade
300 g	Eiweiss
50 g	Zucker

ZUBEREITUNG

1. Für das Himbeer-Peperoni-Sorbet: 1/3 vom Himbeerpüree mit dem Gelierzucker kurz aufkochen.
2. Restliche Zutaten dazugeben und aufmixen.
3. In einen Pacojetbecher füllen und tiefkühlen.
4. Für die luftige Guanaja Bitterschokolade: QimiQ Saucenbasis mit Eigelb, Eier, Zucker, Salz und Rum vermischen und auf 70 °C erhitzen. Vom Herd nehmen.
5. Dunkle Schokolade dazugeben, rühren bis sie sich aufgelöst hat und mit einem Stabmixer aufmixen.
6. Eiweiss mit dem Zucker steif schlagen und unterheben.
7. In Formen füllen und gut durchkühlen lassen.
8. Himbeer-Paprika-Sorbet pacossieren und mit der luftigen Guanaja Bitterschokolade servieren.