



MOZART-MOUSSE

QimiQ **VORTEILE**



Tipps

Die Mousse eignet sich perfekt als Füllung für Tartelettes oder als „Mozart“-Komponente für Ihr Dessert.

ZUTATEN FÜR 1 LITER

400 g	QimiQ Whip Sahne-Dessert Schokolade
120 g	Nougat
120 g	Marzipan
160 g	Milch 3,5 % Fett
250 g	Vollrahm
25 g	Monin Pistaziensirup

ZUBEREITUNG

1. Nougat und Marzipan zusammen mit der Milch, der Sahne und dem Pistaziensirup in einem Topf erwärmen und schmelzen.
2. QimiQ Whip Schokolade dazugeben und mit einem Stabmixer zu einer homogenen Masse mixen.
3. Diese direkt durch iSi Trichter & Sieb in einen 1,0 L iSi Gourmet Whip füllen und mindestens 4 Stunden im Kühlschrank kaltstellen.
4. Einen iSi Professional Charger aufschrauben und 10-mal schütteln. Danach einen zweiten iSi Professional Charger aufschrauben und nochmals 10-mal kräftig schütteln.
5. Auf Teller, in Gläser oder in Tartelettes dressieren.