



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE KARDAMON-HANF-STREUSEL

80 g Mandelgriess, geröstet

110 g Kuchenmehl

85 g Brauner Zucker

0.5 g Salz

2 g Kardamom, gemahlen

70 g

100 g Butter, weich

FÜR DIE DUNKLE TOINORI SCHOKOLADEMOUSSE

150 g QimiQ Whip Konditorcreme

50 Pasteurisiertes Eigelb

162.5 g

125 g Pasteurisiertes Eiweiss

40 g Zucker

1.5 Blattgelatine

FÜR DIE KASTANIENMOUSSE

100 g QimiQ Whip Konditorcreme

15 g Zucker

150 g Kastanienpüree/ Maronipüree

10 ml Rum

1 g Vanillezucker

FÜR DAS PREISELBERGEELE

250 ml

125 g

3.5 g Agar-Agar

FÜR DAS PREISELBEERRAGOUT

200 g

40 g , gehackt

2.5 g Pektin NH

75 ml Rotwein

1.5 g Maizena Stärke

30 g Haselnüsse, geröstet, grob

FÜR DEN SCHOKOLADEBODEN

150 Eigelb

275 g Dunkle Schokolade, geschmolzen

150 g Butter, flüssig

50 g Kuchenmehl

150 g Eiweiss

150 g Kristallzucker

FÜR DEN VANILLESCHAUM

250 g QimiQ Whip Vanille

200 g

100 ml Vollmilch 3,6%

35 g Butter, flüssig

65 g Kristallzucker

60 Eigelb

DEKORIEREN

QimiQ Mirror Glaze

ZUBEREITUNG

1. Für die Kardamon-Hanf-Streusel

1. Alle Zutaten zu einem Teig kneten und ca. 2 Stunden kühlen.
2. Den Teig mit einem groben Reibeisen auf ein Backpapier ausgelegtes Backblech, reiben und verteilen. Bei 175 °C im Backofen ca. 10-12 Minuten backen. Abkühlen lassen und in kleine Stücke zerbröseln.

2. Für die dunkle Toinori Schokolademousse

1. Kalte QimiQ Whip Konditorcreme mit 1/3 vom Kristallzucker klumpenfrei aufschlagen. Das Eigelb zugeben und weiterschlagen.
2. Die geschmolzene Schokolade unter die QimiQ Masse rühren
3. Das Eiweiß mit 2/3 vom Zucker aufschlagen.
4. Die in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine mit 100g von der Schokolademasse im Wasserbad schmelzen und unter die Schokolademasse rühren.
5. Aufgeschlagene Eiweiß-Zuckermischung vorsichtig unterheben. Abfüllen.

3. Für die Kastanienmousse

1. Kalte QimiQ Whip Konditorcreme mit dem Zucker klumpenfrei aufschlagen.
2. Die restlichen Zutaten zugeben und eine weitere Minute aufschlagen. Abfüllen.

4. Für das Preiselbeergelee

1. Preiselbeersaft und -marmelade mit einem Stabmixer fein mixen.
2. Agar-Agar mit dem Schneebesen in die Masse einrühren und einmal kurz aufkochen
3. Gut durchkühlen. Sobald es fest geworden ist, mit einem Stabmixer mixen.

5. Für das Preiselbeerragout

1. Die Preiselbeermarmelade, gehackte getrocknete Preiselbeeren und Pektin NH gut vermischen. Kurz aufkochen lassen.
2. Den Rotwein mit Maizena verrühren und zu der Preiselbeer- masse geben.
3. Nochmals kurz aufkochen. Zum Schluss die Haselnüsse zugeben und umrühren. Abkühlen lassen.

6. Für den Schokoladeboden

1. Eigelb in die geschmolzene, dunkle Schokolade rühren bis die Masse gut vermischt ist.
2. Flüssige Butter langsam einrühren. Kuchenmehl langsam und locker unterheben.
3. Zum Schluss das Eiweiß mit dem Kristallzucker aufschlagen und unterheben
4. Das Backblech mit Backpapier auslegen und die Masse ca. 1-1,5 cm hoch aufstreichen. Bei 175 °C ca. 10-12 Minuten backen.
5. Auskühlen lassen und weiterverarbeiten.

7. Für den Vanilleschaum

1. QimiQ Whip Vanille, QimiQ Sahne-Basis, Vollmilch, Butter, Kristallzucker und Eigelb in einen Topf geben und mit einem Stabmixer gut mixen.
2. Die Masse unter ständigem Rühren auf ca. 65 °C erhitzen bis die Masse bindet. Mit einem Stabmixer kurz mixen.
3. Abkühlen. In eine iSi Gourmet Whip Flasche füllen und mit einer Kapsel aufschäumen.

8. Für die Herzen

1. Silikonmatte mit Herzformen, die pro Herz ein Füllvolumen von ca. 90-95 ml haben, verwenden.
2. Herzformen mit Preiselbeerragout, Kastanienmousse und Schokolademousse befüllen und mit einem Schokoladeboden (ca. 5 cm Durchmesser) bedecken. Über Nacht in den Tiefkühler geben.
3. Die Formen stürzen und mit einer fertigen QimiQ Mirror Glaze überziehen.

9. Zum Anrichten

1. Die Herzen mit Streuseln, Preiselbeerengelee und Vanilleschaum anrichten und mit Waldklee dekorieren.