



WEISSES SCHOKOLADEMOUSSE MIT HIMBEEREN



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

FÜR DAS HIMBEERRAGOUT

500 g Himbeere(n)

1 Zitrone(n), Saft und fein geriebene Schale

4 EL Puderzucker

FÜR DAS MOUSSE

250 g QimiQ Whip Konditorcreme,

150 g Mascarpone

50 g Zucker

200 g Weisse Schokolade, geschmolzen

250 Vollrahm, geschlagen

ZUBEREITUNG

1. Für das Himbeerragout: Die Hälfte der Himbeeren durch ein Sieb drücken.
2. Zitronensaft, -schale und Puderzucker unter die passierten Himbeeren mischen, danach die restlichen Himbeeren dazugeben.
3. Für das Mousse: QimiQ glatt rühren. Mascarpone und Zucker dazumischen. Geschmolzene weisse Schokolade unterziehen.
4. Geschlagenen Rahm unterheben.
5. Mousse und Himbeerragout abwechselnd in Gläser schichten und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.