



INGWERMUSSE MIT SCHOKOLADESAUCE



QimiQ VORTEILE

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE SCHOKOLADESAUCE

3 EL Kakaopulver

2 EL Zucker

0.5 TL Kardamom, gemahlen

100 ml Milch

100 ml Vollrahm, flüssig

1 TL Stärke, z.B. Maizena

FÜR DAS MOUSSE

80 g Ingwerknolle

80 g Zucker

50 ml Limettensaft

50 ml Wasser

250 g QimiQ Classic Vanille, ungekühlt

125 g Magerquark

125 g Vollrahm, geschlagen

FÜR DIE DEKORATION

Ingwer kandiert

ZUBEREITUNG

1. Für die Sauce Kakaopulver, Zucker, Kardamom, Milch und Rahm glatt rühren und aufkochen. Stärke mit etwas Wasser glatt rühren und die Sauce damit binden. Sauce unter Rühren weitere 1-2 Minuten kochen, kalt stellen und dabei öfter umrühren.
2. Für das Mousse Ingwer schälen, fein reiben, mit Zucker, Limettensaft und Wasser aufkochen. Ingwersirup 5 Minuten bei milder Hitze kochen, abkühlen lassen und durch ein Sieb giessen.
3. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Quark und Ingwersirup dazugeben und gut vermischen. Geschlagenen Rahm unterheben.
4. Schichtweise erst das Mousse, dann kalte Schokoladesauce in 4 Portionsgläser füllen. Mit Schokoladesauce abschliessen.
5. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht). Mit kandierten Ingwerstäbchen dekorieren.