



ZITRONENMOUSSE IN SCHOKOKÖRBCHEN MIT HIMBEEREN

QimiQ AVANTAGES

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Säurestabil und gerinnt daher nicht (AFI)



15



INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

FÜR DIE KÖRBCHEN

120 g Kuvertüre, blanc

100 g Framboise(s)

FÜR DAS MOUSSE

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

70 g Sucre

2 Citron(s), jus et zeste finement râpé

200 ml Crème entière, fouetté

PRÉPARATION

1. Für die Körbchen Muffins-Papierförmchen 3-fach verstärkt in Muffinblechvertiefungen oder in andere kleine Formen legen. Je 3TL geschmolzene Kuvertüre einfüllen und gleichmäßig das Innere der Papierförmchen damit ausstreichen. 1 Stunde kühlen, dann das Papier vorsichtig lösen.
2. In jedes Körbchen 3-4 Frische Himbeeren geben.
3. Für das Zitronenmousse ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
4. Zitronen auspressen, 1 Zitrone abreiben. Zucker, Saft und Schale von den Zitronen zum QimiQ Classic dazugeben und gut vermischen. Geschlagene Sahne unterheben.
5. Mousse ca. 15 Minuten kühlen, bis es eine Spritzfähige Konsistenz hat. Mousse in einen Spritzsack füllen und in die Schokokörbchen spritzen.
6. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).