



ORANGEN-SCHOKOLADE-TRIFLE



QimiQ AVANTAGES

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Längere Präsentationszeit



25



moyen

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

FÜR DAS LEBKUCHENBISKUIT

3	Blanc(s) d'œuf
pincée	Sel
90 g	Sucre
3	Jaune(s) d'œuf
60 g	Farine, sans levure
30 g	Poudre de cacao
pincée	Lebkuchengewürz

FÜR DAS ORANGENRAGOUT

10 g	Sucre
100 ml	Jus d'orange
40 ml	Grand Marnier
8 g	Pudding à la vanille en poudre
400 g	Orangenfilet_Filet d'orange, grob geschnitten

FÜR DAS SCHOKOLADEMOUSSE

250 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
100 g	Chocolat, fondu
60 ml	Lait
3 cs	Sucre
1 TL	Rhum
250 ml	Crème entière, fouetté

FÜR DIE DEKORATION

125 ml	Crème entière, fouetté
---------------	------------------------

PRÉPARATION

1. Backofen auf 240° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für das Lebkuchenbiskuit Eiklar mit Salz schaumig schlagen, Zucker dazugeben und solange schlagen, bis die Masse fest ist. Eidotter unterheben. Mehl, Kakaopulver und Lebkuchengewürz dazusieben und vorsichtig mischen.
3. Biskuitmasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen. Im vorgeheizten Backofen ca. 5-7 Minuten backen.
4. Biskuit stürzen, abkühlen lassen und in Würfel schneiden.
5. Für das Orangenragout Zucker, Orangensaft und Grand Marnier kurz aufkochen und mit Vanillepuddingpulver eindicken. Die Orangenfilets dazugeben und abkühlen lassen.
6. Für das Schokomousse ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Geschmolzene Schokolade, Milch, Zucker und Rum dazumischen. Geschlagene Sahne unterheben.
7. Lebkuchenbiskuit, Orangenragout und Schokomousse schichtweise in Gläser abfüllen und mit geschlagener Sahne abschließen. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).