GUAVEN-ROTE JOHANNISBEER-SCHOKOLADESCHNITTE

QimiQ AVANTAGES

- Glasuren brechen nicht beim Schneiden
- Tiefkühlstabil
- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne
- Flaumige Konsistenz

25

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

FÜR DEN SCHOKOLADEBISKUIT

80 g	
360 g	Jaune(s) d'œuf
190 g	Sucre
280 g	, fondu
450 g	Blanc(s) d'œuf
190 g	Sucre

FÜR DAS SCHOKOLADEMOUSSE

250 g	, réfrigéré
90 g	Sucre
100 g	
120 g	
250 ml	Crème entière
300 g	Zartbitter Kuvertüre 58% Kakao
3 Blätter [gelatine]	
60 ml	Eau

FÜR DIE SCHOKOLADEGLASUR

160 g	QimiQ Base crème
300 ml	Lait
60 ml	Eau
50 g	Sucre
50 g	Poudre de cacao
80 ml	Glucosesirup
360 g	
4 Blätter [gelatine]	, eingeweicht

FÜR DAS GUAVEN-JOHANNISBEER-GELEE

700 g	Fruchtpüree Guave
200 g	
60 g	Sucre
	Jus d'un citron
8 Blätter [gelatine]	, eingeweicht

PRÉPARATION

1. Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Schokoladebiskuit: Eidotter mit 190 g Zucker aufschlagen. Geschmolzene Schokolade und QimiQ Saucen-Basis beigeben und mischen.
3. Eiklar mit Zucker steif schlagen und unter die Masse heben.

4. Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech ca. 2 cm dick verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 10-12 Minuten backen. Auskühlen lassen und tiefkühlen.
5. Für das Schokolademousse: Kalte QimiQ Whip Konditorcreme mit dem Zucker in der Rührmaschine glatt rühren.
6. Vollei und Eidotter dazugeben und weiter schlagen bis eine cremige Masse entsteht.
7. Schokolade schmelzen und unter die Masse mischen.
8. Gelatine im kalten Wasser einweichen, ausdrücken und mit dem Wasser auf ca. 60° C erwärmen. Unter Rühren der Masse zugeben.
9. Für die Schokoladeglasur: QimiQ Classic, Milch, Wasser, Zucker, Kakaopulver und Glucosesirup aufkochen und durch ein feines Sieb passieren.
10. Kuvertüre beigeben, auflösen und mischen. Eingeweichte und aufgelöste Gelatine dazugeben und verrühren. Auskühlen lassen und vor dem Gebrauch aufmixen.
11. Für das Guaven-Johannisbeer-Gelee: Guavenpüree, Johannisbeerpüree und Zucker aufkochen. Eingeweichte Gelatine beigeben, auflösen und gut vermischen. Auskühlen lassen.
12. Fertigstellung: Schnittenrahmen mit Backpapier auslegen und mit Schokoladenbiskuit auslegen. Ca. 1/2 cm Schokoladenmousse einfüllen und kurz anfrieren.
13. Gelee ca. 5 mm hoch auf dem Schokolademousse verteilen und erneut abstocken lassen.
14. Alle Schritte wiederholen und mit einer zusätzlichen Schokolademousse-Schicht abschließen. Tiefkühlen.
15. Die Oberfläche mit 28°C warmer Schokoladelasur glasieren.