



# BEERENAUSLESEMousse



## QimiQ AVANTAGES

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar



15



## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

**200 g** , réfrigéré

**200 g** QimiQ Base crème, réfrigéré

**150 ml** Muskateller Beerenauslese, réfrigéré

**25 ml** Jus d'orange

Zeste d'orange, râpée

**100 g** Chocolat blanc, fondu

**100 g** Chocolat noir (40-60% de cacao), haché

Weintrauben, pour la décoration

Poudre de cacao, pour la décoration

## PRÉPARATION

1. Kalte QimiQ Whip konditorcreme mit kaltem QimiQ Classic leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Kalte Beerenauslese, Orangensaft und Orangenschale dazugeben und bei höchster Stufe ca. 2 Minuten aufschlagen.
3. Zum Schluss die geschmolzene weiße Schokolade und die dunklen Schokoladestücke unterrühren.
4. In Gläser füllen, mit Trauben und Kakaopulver garnieren und gut durchkühlen.