



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.