



# ZWEIERLEI SCHOKOLADEMOUSSE IM BISKUITMANTEL



## QimiQ AVANTAGES

- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Tiefkühlstabil



20



## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**1 g** Schokolade-Biskuitboden

### FÜR DAS DUNKLE SCHOKOLADEMOUSSE

**250 g** , réfrigéré

**40** Sucre

**70 ml** Milch 3,5 % Fett

**2 cl** Amaretto

**170 g** Chocolat noir, fondu

### FÜR DAS WEISSE SCHOKOLADEMOUSSE

**250 g** , réfrigéré

**70 g** Milch 3,5 % Fett

**1** Orange(s), jus et zeste finement râpé

**2 cl** Amaretto

**170 g** Chocolat blanc, fondu

## PRÉPARATION

1. Für das dunkle Schokolademousse: Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Zucker, Milch und Amaretto dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Geschmolzene Schokolade unterziehen.
3. Für das weiße Schokolademousse: Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
4. Milch, Orangensaft und -schale und Amaretto dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Geschmolzene Schokolade unterziehen.
5. Eine Terrinenform mit Frischhaltefolie auslegen. Biskuitboden mit einem Nudelholz etwas glatt rollen und die Form damit auslegen.
6. Dunkles und weißes Schokolademousse abwechselnd einfüllen. Biskuitboden daraufgeben und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.