



ZWEIERLEI SCHOKOLADEMOUSSE MIT BEERENGLACE VON PATRICK FRAUENHOFFER



QimiQ AVANTAGES

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



20



INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

FÜR DIE WEISSE SCHOKOLADEMOUSSE

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

40 g Sucre glace

250 g Chocolat blanc

1 TL Grand Marnier

250 g Crème fouettée 36 % graisse

FÜR DIE DUNKLE SCHOKOLADEMOUSSE

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

40 g Sucre glace

250 g

1 TL Grand Marnier

250 g Crème fouettée 36 % graisse

FÜR DIE BEERENGLACE

200 g de petits fruits rouges, surgelés

50 g Kristallzucker_Sucre cristallisé

0.5 Limettenschale

PRÉPARATION

1. Für die weiße Schokolademousse: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren und Staubzucker dazumischen.
2. Weiße Schokolade schmelzen und dann vorsichtig zur QimiQ Masse rühren.
3. Grand Manier dazumischen und danach vorsichtig die geschlagene Sahne unterheben.
4. Die Mousse für ca. 3 Stunden kalt stellen.
5. Für die dunkle Schokolademousse: Alle Schritte wiederholen, nur dunkle Schokolade verwenden.
6. Für die Beerenglace: Beeren mit Zucker in einen Topf geben und erhitzen bis die komplette Flüssigkeit der Beeren reduziert ist.
7. Zum Schluss mit dem Stabmixer fein pürieren und Limettenschale beifügen.
8. Nach Belieben anrichten.