



SCHOKOLADE-MOKKA-MOUSSE-TÖRTCHEN



QimiQ AVANTAGES

- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



20



INGRÉDIENTS POUR 10

FÜR DEN KEKSODEN

160 g Petit-beurres, émietté

70 g Beurre, fondu

FÜR DIE GANACHE

300 g QimiQ Base crème

300 g Chocolat noir (40-60% de cacao)

80 g Beurre

FÜR DIE MOUSSE

250 g , réfrigéré

250 g QimiQ Base crème, réfrigéré

120 ml Lait

150 ml Crème fouettée 36% de matière grasse

30 g Löskaffeepulver

150 g Praliné

80 g Chocolat noir (40-60% de cacao)

PRÉPARATION

1. Für den Keksboden: Keksbrösel und geschmolzene Butter gut vermischen. Masse mit einem Glas in die befetteten Formringe drücken.
2. Für die Ganache: Schokolade und Butter über Wasserdampf schmelzen und QimiQ Classic nach und nach beimengen. Die fertige Ganache auf den Keksboden streichen.
3. Für die Mousse: Kaltes QimiQ Whip Sahne-Dessert Schokolade und QimiQ Classic zusammen leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
4. Milch, Schlagahne und Löskaffeepulver dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Nougat und Schokolade über Wasserdampf schmelzen und anschließend unter die Masse rühren.
5. Fertige Mousse auf der Ganache verteilen und 4-6 Stunden gut durchkühlen.
6. **Tipp:** Mit frischen Beeren und Minze servieren.