



# ZITRONENMOUSSE IN SCHOKOKÖRBCHEN MIT HIMBEEREN

## QimiQ VORTEILE

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Säurestabil und gerinnt daher nicht (AFI)



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

### FÜR DIE KÖRBCHEN

**120 g** Kuvertüre, weiß

**100 g** Himbeere(n)

### FÜR DAS MOUSSE

**250 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**70 g** Zucker

**2** Zitrone(n), Saft und fein geriebene Schale

**200 ml** Sahne 36 % Fett, geschlagen

## ZUBEREITUNG

1. Für die Körbchen Muffins-Papierförmchen 3-fach verstärkt in Muffinblechvertiefungen oder in andere kleine Formen legen. Je 3TL geschmolzene Kuvertüre einfüllen und gleichmäßig das Innere der Papierförmchen damit ausstreichen. 1 Stunde kühlen, dann das Papier vorsichtig lösen.
2. In jedes Körbchen 3-4 Frische Himbeeren geben.
3. Für das Zitronenmousse ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
4. Zitronen auspressen, 1 Zitrone abreiben. Zucker, Saft und Schale von den Zitronen zum QimiQ Classic dazugeben und gut vermischen. Geschlagene Sahne unterheben.
5. Mousse ca. 15 Minuten kühlen, bis es eine Spritzfähige Konsistenz hat. Mousse in einen Spritzsack füllen und in die Schokokörbchen spritzen.
6. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).