

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)





leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

FÜR DIE KÖRBCHEN

120 g Kuvertüre, weiß			
100 g Himbeere(n)			
FÜR DAS MOUSSE			

r	UK	DAS	МО	US	SE

FUR 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).