



ORANGEN-SCHOKOLADE-TRIFLE



QimiQ VORTEILE

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Längere Präsentationszeit



25



mittel

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DAS LEBKUCHENBISKUIT

3 Eiweiß

Prise(n) Salz

90 g Zucker

3 Eigelb

60 g Mehl, glatt

30 g Kakaopulver

Prise(n) Lebkuchengewürz

FÜR DAS ORANGENRAGOUT

10 g Zucker

100 ml Orangensaft

40 ml Grand Marnier

8 g Vanillepuddingpulver

400 g Orangenfilet, grob geschnitten

FÜR DAS SCHOKOLADEMOUSSE

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

100 g Schokolade, geschmolzen

60 ml Milch

3 EL Zucker

1 TL Rum

250 ml Sahne 36 % Fett, geschlagen

FÜR DIE DEKORATION

125 ml Sahne 36 % Fett, geschlagen

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 240° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für das Lebkuchenbiskuit Eiklar mit Salz schaumig schlagen, Zucker dazugeben und solange schlagen, bis die Masse fest ist. Eidotter unterheben. Mehl, Kakaopulver und Lebkuchengewürz dazusieben und vorsichtig mischen.
3. Biskuitmasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen. Im vorgeheizten Backofen ca. 5-7 Minuten backen.
4. Biskuit stürzen, abkühlen lassen und in Würfel schneiden.
5. Für das Orangeragout Zucker, Orangensaft und Grand Marnier kurz aufkochen und mit Vanillepuddingpulver eindicken. Die Orangenfilets dazugeben und abkühlen lassen.
6. Für das Schokomousse ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Geschmolzene Schokolade, Milch, Zucker und Rum dazumischen. Geschlagene Sahne unterheben.
7. Lebkuchenbiskuit, Orangeragout und Schokomousse schichtweise in Gläser abfüllen und mit geschlagener Sahne abschließen. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).