



WEISSES SCHOKOLADEMOUSSE MIT HIMBEEREN



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar



15



leicht

ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN

FÜR DAS HIMBEERRAGOUT

- 1 kg** Himbeere(n)
- 1** Zitrone(n), Saft und fein geriebene Schale
- 100 g** Staubzucker

FÜR DAS MOUSSE

- 250 g** QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
- 200 g** Mascarpone
- 100 ml** Milch, gekühlt
- 100 g** Zucker
- 200 g** Weiße Schokolade, geschmolzen

ZUBEREITUNG

1. Für das Himbeerragout: Die Hälfte der Himbeeren durch ein Sieb drücken.
2. Zitronensaft, -schale und Staubzucker unter die passierten Himbeeren mischen, danach die restlichen Himbeeren dazugeben.
3. Für das Mousse: Kalte QimiQ Whip Konditorcreme leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
4. Mascarpone, Milch und Zucker dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Geschmolzene weiße Schokolade unterziehen.
5. Mousse und Himbeerragout abwechselnd in Gläser schichten und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.