



BELGIAN CHOCOLATE CUP

QimiQ VORTEILE

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Nur ein Arbeitsschritt notwendig



25



mittel

ZUTATEN FÜR 2468 G

FÜR DAS ERDBEERMUSSE

500 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

500 g Fruchtpüree Erdbeere

100 g Zucker

200 ml Sahne 36 % Fett

FÜR DAS SCHOKOLADEMUSSE

500 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

160 g Zucker

8 Eigelb

100 ml Sahne 36 % Fett

400 g Schokolade 60 % Kakao, geschmolzen

ZUM ANRICHTEN

Nougat Feuilletine

Erdbeer Semi-Confit

Schokoladebiskuitboden, gebacken, gewürfelt

Kakaogelée, geschmolzen

ZUBEREITUNG

1. Für das Erdbeermousse kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
2. Für das Schokolademousse kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird. Zucker, Eidotter und Sahne dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Temperierte Schokolade unterziehen.
3. Anrichten: Erdbeermousse in Gläser füllen, etwas Erdbeer Semi Confit und je 3 Biskuitwürfel darauf geben. Feuilletinekreise in die Gläser geben und Schokolademousse darauf streichen. Kühlen. Mit Kakaogelée abschließen und mit Gold Flakes dekorieren.