

MANDARINENMOUSSE-VANILLE-TÖRTCHEN (QWV)



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Säurestabil und gerinnt daher nicht (AFI)
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Bindet Flüssigkeit, Tortenböden bleiben länger trocken und frisch
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar

15

leicht

ZUTATEN FÜR 6 FORMRINGE Ø 8 CM

FÜR DEN BODEN

100 g Vanillekipferl, zerbröselt

35 g Butter, geschmolzen

FÜR DAS MOUSSE

150 ml Mandarinsaft

80 g Zucker

125 g QimiQ Whip Sahne-Dessert Vanille, gekühlt

125 g QimiQ Classic Vanille, ungekühlt

10 g Orangenschale, fein gerieben

Mark von 1 Vanilleschote

3 Mandarine(n), geschält

ZUBEREITUNG

1. Für den Boden Vanillekipferlbrösel und Butter vermischen und in 6 Formringe (8 cm Ø) drücken. 2

- Für das Mousse Mandarinsaft mit Zucker zur Hälfte einkochen und auskühlen lassen. 3
- Kaltes QimiQ Whip gemeinsam mit dem QimiQ Classic leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird. 4
- Mandarinsaft dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Die Hälfte der Masse in die Ringe füllen, Mandarinspalten darauflegen und mit der restlichen Masse auffüllen. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht). 5
- Mit einem spitzen Messer die Törtchen vom Formring lösen, nach Belieben dekorieren und servieren.