



SCHOKOLADE-LEBKUCHEN-MOUSSE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

50 Zucker

80 g Naturjoghurt

2 Msp. Lebkuchengewürz

1 Msp. Zimt

1 Orange(n), fein geriebene Schale

140 g Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil), geschmolzen

ZUBEREITUNG

1. Kalte QimiQ Whip Konditorcreme mit dem Zucker leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Joghurt, Lebkuchengewürz, Zimt und Orangenschale dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Geschmolzene Schokolade unterziehen.
4. Mousse in einen Spritzbeutel füllen, in Gläser dressieren und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
5. Nach Belieben dekorieren und servieren.