



# DUNKLES SCHOKOLADEMOUSSE (MIT EI)



## QimiQ VORTEILE

- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Zeit- und Ressourcenersparnis
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 16 PORTIONEN

**300 g** QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

**100 g** Pasteurisiertes Vollei

**60 g** Zucker

**2 cl** Orangenlikör, Cointreau

**2 g** Orangenschale

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

**300 ml** Schlagobers 36 % Fett

## ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Eier, Zucker, Likör und Orangenschale dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Mascarpone dazugeben und gut unterrühren. Geschmolzene Schokolade unterziehen.
4. Mousse in Formen abfüllen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.