



SCHWARZWÄLDER MOUSSETORTE



QimiQ VORTEILE

- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Stabile Masse trotz luftiger Konsistenz
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Kuchen bleiben länger saftig



25



mittel

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DEN BODEN

250 g	QimiQ Sahne-Basis
225 g	Butter
250 g	Zucker
1	Ei(er)
300 g	Kuchenmehl
50 g	Kakaopulver
5 g	Salz
40 g	Natron

FÜR DIE KIRSCHFÜLLUNG

120 g	Kirschschaft aus der Dose
4 g	Zitronensaft
40 g	Zucker
8 g	Maisstärke
180 g	Kirschkompott
2 g	Orangenschale, frisch gerieben

FÜR DAS SCHOKOLADE-KIRSCH-MOUSSE

500 g	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
100	Zucker
5 g	Vanilleextrakt
100 g	Milch 2 % Fett
75 g	Rutherford and Meyer Kirsch-Fruchtpase
250 g	Zartbitterschokolade 68 % Kakao, geschmolzen

FÜR DAS TOPPING

300 g	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
100 g	Zucker
25 ml	Kirschwasser
1 Liter	Schlagobers 36 % Fett

ZUBEREITUNG

1. Für den Boden: Butter mit dem Zucker schaumig schlagen.
2. Eier dazugeben.
3. Mehl, Kakaopulver, Salz und Natron zusammen sieben.
4. QimiQ Sahne-Basis und trockene Zutaten abwechselnd dazugeben und kneten bis ein glatter Teig entsteht.
5. Auf befettetem Backpapier bei 160 °C ca. 20 Minuten backen, zwischendurch wenden.
6. Für die Kirschfüllung: Kirschschaft, Zitronensaft, Zucker und Maisstärke gut verrühren und zum Kochen bringen.
7. Vom Herd nehmen, abgeseigte Kirschen und Orangenschale dazumischen und auskühlen

lassen.

8. Für das Schokolade-Kirsch-Mousse: Kalte QimiQ Whip Konditorcreme leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
9. Zucker, Vanillezucker und Milch dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
10. Kirschkompote dazumischen und die geschmolzene Schokolade unterziehen.
11. Für das Topping: Kalte QimiQ Whip Konditorcreme leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
12. Zucker und Kirschwasser dazugeben und weiterschlagen. Schlagobers dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Zum füllen und dekorieren verwenden.