



HEIDELBEER-LIMETTENMOUSSE-TÖRTCHEN



QimiQ VORTEILE

- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Tiefkühlstabil



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DIE LIMETTENMOUSSE

500 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

150 ml Schlagobers 36 % Fett

350 g Mascarpone

140 g Zucker

80 ml Limettensaft

1 Limette(n), fein geriebene Schale

FÜR DAS GELEE

300 g Heidelbeeren, püriert

2 Blatt Gelatine à 2,7 g

ZUM DEKORIEREN

Heidelbeeren

ZUBEREITUNG

1. Für die Limettenmousse: Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Für das Gelee: Gelatine einweichen, schmelzen und mit dem Heidelbeerpüree verrühren.
4. Einen Teil der Limettenmousse in Förmchen dressieren, Heidelbeergelee daraufgeben und kalt stellen.
5. Den Vorgang wiederholen und mit der Mousse abschließen. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
6. Törtchen aus dem Förmchen stürzen, mit frischen Heidelbeeren dekorieren und servieren.