



# ZWEIERLEI SCHOKOLADEMOUSSE IM BISKUITMANTEL



## QimiQ VORTEILE

- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Tiefkühlstabil



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

1 dunkler Biskuitboden

### FÜR DAS DUNKLE SCHOKOLADEMOUSSE

250 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

40 g Zucker

70 ml Schlagobers 36 % Fett

2 cl Amaretto

170 g Zartbitterschokolade, geschmolzen

### FÜR DAS WEISSE SCHOKOLADEMOUSSE

250 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

70 ml Schlagobers 36 % Fett

1 Orange(n), Saft und fein geriebene Schale

2 cl Amaretto

170 g Weiße Schokolade, geschmolzen

## ZUBEREITUNG

1. Für das dunkle Schokolademousse: Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Zucker, Schlagobers und Amaretto dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Geschmolzene Schokolade unterziehen.
3. Für das weiße Schokolademousse: Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
4. Schlagobers, Orangensaft und -schale und Amaretto dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Geschmolzene Schokolade unterziehen.
5. Eine Terrinenform mit Frischhaltefolie auslegen. Biskuitboden mit einem Nudelholz etwas glatt rollen und die Form damit auslegen.
6. Dunkles und weißes Schokolademousse abwechselnd einfüllen. Biskuitboden daraufgeben und kalt stellen.