



SCHOKOLADESCHNITTE MIT KAFFEEEIS UND MINZPESTO



QimiQ VORTEILE

- Glasuren brechen nicht beim Schneiden
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Flaumige Konsistenz



25



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DEN SCHOKOLADEBISKUIT

70 g QimiQ Sahne-Basis
130 g Butter
180 g Zucker
250 g Eigelb
250 g Dunkle Kuvertüre 70 % Kakaoanteil
250 g Haselnüsse, geröstet, gerieben
250 g Eiweiß
70 g Zucker
60 g Kuchenmehl

FÜR DIE SCHOKOLADEGANACHE

500 g QimiQ Classic
240 g Sahne 36 % Fett
120 g Eigelb
140 g Zucker
260 g Zartbitterschokolade

FÜR DIE SCHOKOLADEGLASUR

230 g QimiQ Sahne-Basis
25 g Zucker
25 g Kakaopulver
40 g Glucosesirup
200 g Zartbitter Kuvertüre 58% Kakao
6 g Gelatine

FÜR DAS KAFFEEEIS

150 g QimiQ Whip Konditorcreme
350 g Schlagobers 36 % Fett
40 g Kaffeebohnen
80 g Eigelb
90 g Zucker
1 Prise(n) Salz

FÜR DAS MINZPESTO

1 Bund Minze
4 EL Erdnüsse
100 ml Läuterzucker
4 EL Pinienkerne
2 EL Olivenöl

ZUBEREITUNG

1. Für den Schokoladebiskuit: Butter mit QimiQ Saucenbasis und Zucker schaumig rühren. Eigelb dazugeben und weiterrühren.
2. Kuvertüre schmelzen und zu der Masse geben. Haselnüsse und Mehl untermischen.
3. Eiweiß mit Zucker steif schlagen und vorsichtig unter die Schokolademasse mischen. Biskuitmasse auf ein mit

Backpapier ausgelegtes Blech 1-1,5 cm hoch aufstreichen. Bei 160 °C ca. 15 Minuten backen.

4. Für die Schokoladeganache: QimiQ Classic und Sahne aufkochen. Eigelb und Zucker verrühren und mit der QimiQ Mischung auf ca. 80 °C erhitzen (Die Masse darf nicht kochen). Bitterschokolade dazugeben und auflösen lassen. Die Masse mit dem Stabmixer kurz bearbeiten und über Nacht kühlen.
5. Für die Schokoladeglasur: QimiQ Saucenbasis, Glucosesirup, Zucker und Kakaopulver aufkochen. Kuvertüre dazugeben und gut umrühren. Eingeweichte Gelatine in der Masse auflösen, mit einem Stabmixer pürieren und kühlen.
6. Schokoladebiskuit in 10 cm große Streifen schneiden und mit der Ganache bestreichen. Den Vorgang zweimal wiederholen und tiefkühlen. Nach dem Tiefkühlen in 2-3 cm breite Schnitten teilen und mit der Schokoladeglasur überziehen.
7. Für das Kaffeeeis: Sahne mit QimiQ Whip aufkochen. Kaffeebohnen dazugeben, ca. 20-30 Minuten ziehen lassen und passieren.
8. Eigelb, Zucker und Salz aufschlagen, mit der QimiQ-Kaffeemasse zur Rose abziehen und vom Herd nehmen. In einen Pacojet Becher einfüllen und 24 Stunden gefrieren.
9. Für das Minzpesto: Minze mit Erdnüssen, Pinienkernen, Läuterzucker und Öl mit einem Stabmixer zu einer homogenen Masse verarbeiten.