



# BEERENAUSLESEMousse



## QimiQ VORTEILE

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**200 g** QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

**200 g** QimiQ Classic, gekühlt

**150 ml** Muskateller Beerenauslese, gekühlt

**25 ml** Orangensaft

Orangenschale, gerieben

**100 g** Weiße Schokolade, geschmolzen

**100 g** Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil), gehackt

Weintrauben, zum Dekorieren

Kakaopulver, zum Dekorieren

## ZUBEREITUNG

1. Kalte QimiQ Whip konditorcreme mit kaltem QimiQ Classic leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Kalte Beerenauslese, Orangensaft und Orangenschale dazugeben und bei höchster Stufe ca. 2 Minuten aufschlagen.
3. Zum Schluss die geschmolzene weiße Schokolade und die dunklen Schokoladestücke unterrühren.
4. In Gläser füllen, mit Trauben und Kakaopulver garnieren und gut durchkühlen.