



# VANILLE-KÜRBIS-MOUSSE



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Sehr hohes Aufschlagvolumen
- Gleichbleibend in Qualität und Geschmack
- Kürzere Produktionszeiten



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**500 g** Hokkaidokürbis, gewürfelt

Zitronensaft

Orangensaft

**150 g** Gelierzucker

**500 g** QimiQ Whip Sahne-Dessert Vanille, gekühlt

**50 ml** Orangenlikör, Cointreau

## SCHOKOLADE-TORTENBODEN (KOCHBUCH NEU)

Tortengelee, klar

## ZUBEREITUNG

1. Kürbiswürfel mit Zitronensaft, Orangensaft und Gelierzucker einkochen und passieren.
2. Kaltes QimiQ Whip Sahne-Dessert Vanille leicht aufschlagen.
3. Kürbismousse und Orangenlikör dazugeben und nochmals aufschlagen. Gut durchkühlen.
4. Mit klarem Tortengelee glacieren.