



# WEISSES SCHOKOLADEMOUSSE MIT MANGO-MARACUJA-FRUCHTKERN



## QimiQ VORTEILE

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### FÜR DEN FRUCHTKERN

<b>60 g</b>	Mangopüree
<b>40 g</b>	Passionsfruchtpüree
<b>15 g</b>	Zucker
<b>3 g</b>	Gelatine, geschmolzen
<b>20 g</b>	Butter, geschmolzen
<b>3 g</b>	Zitronenmelisse, frisch
<b>1 Msp.</b>	Zimt, gemahlen

### FÜR DAS SCHOKOLADEMOUSSE

<b>200 g</b>	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
<b>120 g</b>	Pasteurisiertes Eigelb
<b>40 g</b>	Zucker
<b>50 g</b>	Butter, geschmolzen
<b>200</b>	Schlagobers 36 % Fett
<b>300 g</b>	Weißer Schokolade, geschmolzen
<b>6 g</b>	Gelatine
<b>20 g</b>	Grand Marnier

## ZUBEREITUNG

1. Für den Fruchtkern: Fruchtpüree mit Zucker verrühren.
2. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und mit einem kleinen Anteil von der Fruchtmasse schmelzen. Unter das Fruchtpüree rühren.
3. Zum Schluss die geschmolzene Butter, Zitronenmelisse und Zimt untermischen.
4. Fruchtmasse in kleine Förmchen abfüllen und tiefkühlen.
5. Für das Schokolademousse: QimiQ Whip cremig rühren. Eigelb und Zucker dazugeben und alles zusammen aufschlagen.
6. Geschmolzene Butter langsam einrühren.
7. Schlagobers langsam dazugeben und die Masse ca. 1 Minute bei mittlerer Geschwindigkeit rühren.
8. Geschmolzene Schokolade, Gelatine und Grand Marnier unterheben.
9. Silikonformen zur Hälfte mit dem Schokolademousse füllen. Tiefgekühlte Fruchtfülle in der Mitte platzieren und mit dem restlichen Schokolademousse bedecken. Gut kühlen.