



SCHOKOLADE-MOUSSE-TARTE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar



25



leicht

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 22 CM Ø

FÜR DEN BODEN

- 150 g** Butterkekse, zerbröselt
- 70 g** Butter, geschmolzen
- Butter, für die Tortenform

FÜR DIE SCHOKOLADECREME

- 250 g** QimiQ Whip Sahne-Dessert Schokolade, gekühlt
- 200 g** Mascarpone
- 1** Banane(n)
- 1 EL** Kakaopulver
- 2** Ei(er)

FÜR DAS SCHOKOLADEMOUSSE

- 250 g** QimiQ Whip Sahne-Dessert Schokolade, gekühlt
- 100 g** Mascarpone
- 150 g** Himbeere(n), zum Dekorieren

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 100 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Boden: Keksbrösel mit geschmolzener Butter gut vermischen. Masse mit einem Glas in eine befettete Form drücken, nach Belieben auch den Rand mit der Masse auskleiden.
3. Für die Schokoladecreme: Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer glatt mixen und auf den Keksboden gießen. Im vorgeheizten Backofen ca. 60 Minuten backen. Auskühlen lassen.
4. Für das Schokolademousse: Kaltes QimiQ Whip Schokolade leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
5. Mascarpone dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Mousse auf der Tart verteilen und mit Himbeeren dekorieren.
6. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.